

<36614222370015

Die allezeit fertige Hamburger Köchin,

ein neues

auf vieljährige Erfahrung begründetes

Kochbuch

für den

bürgerlichen Haushalt.

Hamburg, 1831.
Gedruckt und zu bekommen bei A. W. Philippeaux.
(Preis ungebunden 1 Mark)

Einige
Vorschriften zur Vorkenntniß,
als
Einleitung.

Zuvor ist es nöthig, einige Regeln, die bei Ausübung der Kunst beachtet werden müssen, hier anzuführen; sie betreffen:

a) Empfehlung der Reinlichkeit.

Jeder also, der das Geschäft der Küche besorgt, muß in allen Theilen ganz besonders darauf halten und derselben stets nachkommen. Man beachte daher auch die Küche mit vorzüglicher Aufmerksamkeit, und sehe immer darauf, daß in allem Kochgeschirr, und an den übrigen Küchen-Geräthen die größte Reinlichkeit zu finden sey, denn nur zu leicht kann durch Vernachlässigung dieser nothwendigen Regel, die Speise einen widrigen und fremdartigen Geschmack bekommen, wie auch mitunter dieselbe dadurch völlig ungenießbar werden.

b) Das Kochgeschirr.

Das Innere desselben erfordert die genaueste Nachsicht, und eine sorgfältige Beachtung verdient das kupferne Kochgeschirr. Man sorge dafür, daß

dieses stets gut verzinnt sey, nie ungereinigt zu andern Speisen gebraucht, und am allerwenigsten, daß Essen darin aufbewahrt werde.

Nach dem Gebrauche muß solches sehr gut gesäubert und dahin gesehen werden, daß weder Fett noch Säure zurück bleiben, welches dem Verzinnten nachtheilig und der Gesundheit höchst schädlich werden kann. Rathsam ist es daher, vor dem Gebrauche dasselbe genau nachzusehen, und mit einem reinen, trocknen Tuche gut auszuwischen.

Auch röste man nie Mehl darin, weil das Zinn, da keine Flüssigkeit dazu kömmt, sonst schmilzt, man nehme dazu immer eine eiserne Pfanne.

Irdenes Geschirr muß nicht zu lange, auch nicht zu verschiedenen Speisen gebraucht werden, weil deren Geschmack nicht rein dadurch erhalten werden kann.

Eiserne Töpfe sind vorzugsweise zu Braten und Schmorstücken anzuwenden.

Sehr zu empfehlen ist noch zu jeder Speise einen eignen Löffel zu nehmen und nicht mit einem mehrere Gerichte zu schmecken, umzurühren oder wohl gar auszufüllen, denn dadurch wird dem Essen sein eigenthümlicher Geschmack benommen.

Erklärung einiger Ausdrücke deren man sich bei der Kochkunst bedient.

Ich werde mich zwar bemühen, alles so deutlich als möglich anzuzeigen, jedoch auch suchen, so viel ich kann, mich kurz zu fassen.

Um nun Jedem verständlich zu seyn, so lasse ich hier eine Erklärung der Kunstausdrücke vorangehen.

G r i l l i r e n heißt: in geschmolzener Butter umkehren, mit geriebener Semmel bestreuen, und auf dem Rost braten. Es ist nutzbar und für Manchen auch recht wohlschmeckend, wenn man die Ueberbleibsel vom Geflügel grillirt; auf diese Art brät man auch Fische und mehrere Sorten Fleisch.

B l a n c h i r e n heißt: Fleisch mit kaltem Wasser auf schnelles Feuer setzen, und es vor das kochen kommen lassen, daß es steif wird. Durch zu langes Sieden im Wasser verliert alles Fleisch den größten Theil der Kraft. Es werden auch manche Arten Gemüse abgekocht, oder blanchirt.

L e g i r e n heißt: eine Sauce oder Speise kurz vor dem Anrichten ründlich machen.

P a n n i r e n heißt: in geschlagenen Eiern umwenden, und mit Semmel bestreuen.

B a l l i r e n heißt: mit Speck, auch Papier ganz umwickeln.

M a r i n i r e n heißt: Fisch oder Fleisch in Zitronensaft, Chalotten, Provenceöl, Gewürz und dergleichen legen, auch eine Nacht darin liegen lassen.

F l a m m i r e n heißt: Geflügel nach dem Pflücken über gelinde Kohlen oder feine helle Spänchens halten, um dadurch zu bewirken, daß die kleinen Federn leichter davon gehen.

1. Von Suppen.

Vom Kochen des Suppenfleisches.

Am besten ist es, wenn man das Fleisch ganz rein vom Schlachter erhalten kann, damit es ungewaschen aufs Feuer gebracht werde, weil es durch das Waschen etwas von seiner Kraft verliert. Ist dies jedoch erforderlich, so wasche man es nur einmal ab, und setze es dann gleich mit kaltem Wasser zu Feuer.

Ist aber ein Stück Fleisch dazu bestimmt, auf die Tafel gebracht zu werden, so setze man solches in kochendem Wasser auf's Feuer, weil es dadurch mehr Kraft behält.

1. Eine Bouillon Suppe schnell zu verfertigen.

Für 4 Personen schneidet man 2 ℔ schieres Rindfleisch in fingerdicke Scheiben, klopft und hackt es mit einem Messer wie Carbonade, legt es m!t $\frac{1}{4}$ ℔ rohen magern, in feine Stücke geschnittenen Schinken in eine Casserolle, giebt ohngefähr 5 Teller voll Wasser darauf, schäumt es und thut dann 2 Chalotten, 1 Petersilienwurzel, einen halben Kopf Sellerie, einige Pfeffer=Körner und etwas Salz dazu, läßt alles eine halbe Stunde kochen, gießt es dann durch einen Sieb damit es sich setzt. Nun schwitzet man 1 kleinen Löffel voll Mehl in 2 Lt. Butter, giebt die Bouillon dazu wie auch 4 Lt. Macaronen und läßt selbige in 8 Minuten gar kochen.

2. Weiße Bouillon-Suppe.

Man nimmt für 8 Personen 5 ℔ mageres Rindfleisch, setzt es mit kaltem Wasser zu Feuer. Nachdem es gehörig geschäumt ist, thut man Salz, Petersilienwurzeln, 2 Chalotten und etwas Muscatenblüthe hinzu, und wenn das Fleisch gar ist, giebt man diese Bouillon durch ein Sieb, damit sie sich setzt. Alsdann schwitzt man 2 Löffel voll Mehl in 6 Lt. Butter, gießt nun die Bouillon behutsam darauf, damit sich das Mehl nicht in kleine Klumpen setzt. Legt dann einen in Scheiben geschnittenen Kopf Sellerie, so wie eine Stange Porreau hinein und läßt es damit gar kochen. Auch kann man $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten Fleischklöße hineinlegen.

3. Bouillon-Suppe mit Reis.

Der Reis wird zuerst mit kaltem Wasser abgewaschen, dann mit kochendem Wasser einigemal abgebrüht, und in einen kleinen Topf gethan. Alsdann giebt man Bouillon oder Wasser mit einem Stück Butter daran, und läßt ihn langsam weich kochen, dann giebt man ihn in die Bouillon, nebst einigen Suppenkräutern und etwas in Butter geschwitztem Mehl, und läßt Alles noch eine halbe Stunde kochen.

4. Kalbfleisch-Suppe mit Reis.

Für 12 Personen nimmt man 6 ℔ Kalbfleisch und setzt es mit kaltem Wasser auf's Feuer.

Nachdem es gehörig abgeschäumt, thut man Salz, Petersilienwurzeln, ein paar Chalotten, so wie auch etwas Ingber daran. Wenn das Fleisch gar ist, so giebt man diese Bouillon durch ein Sieb, damit sie sich setzet, in einer Casserolle schwitzt man nun $\frac{1}{4}$ ℔ Butter, und $1\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl, gießt alsdann unter behutsamen umrühren die Bouillon darauf, und wenn diese kocht, giebt man $\frac{1}{4}$ ℔ gewaschenen und in kochendem Wasser gequollenen Reis, so wie auch einen in Scheiben geschnittenen Kopf Sellerie und eine Stange Porreau hinzu, womit sie eine halbe Stunde kochen muß, nimmt dann den Porreau heraus und läßt den Reis nun völlig gar kochen.

5. Lungen-Suppe für 4 Personen.

Lunge, Herz und 2 ℔. Kalbfleisch setzt man mit Wasser zu Feuer. Nachdem es abgeschäumt, giebt man 2 Chalotten, etwas ganzen Thimian und Salz hinzu und läßt es 3 Stunden kochen. Das Kalbfleisch muß aber eher heraus genommen werden, weil es sonst zu sehr verkocht. Diese Bouillon giebt man dann durch ein Sieb und nachdem sie sich gesetzt, gießt man sie ab und schwitzet 2 Löffel voll Mehl in 4 Lt. Butter. Auf dieses Mehl füllt man die Bouillon und läßt sie damit kochen. Nun zieht man aus der Lunge alle Sehnen und Häute und hackt sie in kleine Würfeln, giebt sie mit etwas gestoßener Muscatenblüthe in die Suppe und rührt diese mit einigen Eidottern ab.

6. Hammelfleisch-Suppe mit Kartoffeln.

Man nimmt ein gutes Stück Hammelfleisch aus der Keule, bringt es mit so vielem Wasser, als man Suppe bedarf, zu Feuer. Wenn es geschäumt hat, giebt man Zwiebeln und einige Gewürz-Nelken hinzu, und läßt das Fleisch langsam gar kochen; dann gießt man die Bouillon durch ein Sieb, und füllt alles Fett rein ab. Nun schälet man kleine gute Kartoffeln, eine Handvoll auf jede Person gerechnet, und giebt sie, nebst etwas Suppenkräutern und einem Löffel voll in Butter geschwitztem Mehl zur Bouillon, läßt alles zusammen weich kochen, und richtet die Suppe an.

7. Hühner-Suppe für 12 Personen.

Man nimmt 2 alte Hühner, 3 ℔ Rind- und 3 ℔ Kalbfleisch, bringet solches mit so vielem Wasser, als man Suppe bedarf, zu Feuer, thut etwas Salz hinein und schäumt sie gut ab. Ist dieses geschehen, so giebt man einige Zwiebeln hinzu und läßt sie bei gelindem Feuer gar kochen. Dann gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie etwas stehen, damit sie sich setzt, klärt sie dann behutsam in einen Topf oder eine Casserolle, giebt dann $\frac{1}{4}$ ℔ Reis oder Graupen, die man zuvor mit einem Stück Butter und Wasser hat quellen lassen, wie auch einige Suppenkräuter hinzu. Auch schwitzt man einen Löffel voll Mehl in Butter, giebt solches zu der Suppe und läßt alles gar kochen. Die in der Bouillon gar ge-

kochten Hühner werden zu der Suppe auf den Tisch gegeben.

8. Hühner-Suppe auf andere Art.

Zu einer einfachern Hühnersuppe rechnet man auf 4 Personen ein altes Huhn und läßt das Rind- und Kalbfleisch weg. Statt der Graupen oder des Reises kann man auch Blumenkohl oder Spargel, wenn beides zu haben ist, nehmen, und verfährt mit der Zubereitung, wie bei der vorigen Hühnersuppe angegeben ist.

Fisch-Suppen.

1. Fisch-Suppe.

Zu dieser Suppe sind meistentheils alle Sorten Fische zu gebrauchen, nur keine Salzfische. Man schuppt den Fisch, nimmt ihn rein aus, und schneidet die Haut sorgfältig ab; auch die Kinnladen vom Fisch wirft man weg. Nun wird das beste Fleisch abgelöset, und zu Klößen in die Suppe gebraucht. Ein Stück frische Butter wird in eine Casserolle gegeben, nebst einigen Chalotten, etwas Wurzelwerk, einigen Pfefferkörnern, einem Stückchen Ingber, dem Rückgrat und Kopfe vom Fische; läßt dieses zusammen in etwas Butter schwitzen, giebt alsdann feines Mehl dazu, nachdem es viel oder wenig Suppe werden soll, schwitzet dieses auch noch durch, und füllet nun alles mit Bouillon auf; läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen, giebt es durch

ein Haarsieb, und so wieder auf das Feuer. Nun blanchirt man ein Händchen voll Spitzmurcheln einige Male mit kochendem Wasser, und giebt sie in die Suppe, damit sie darin gar kochen. Nun thut man ein wenig Butter in eine Casserolle, die Fischstückchen nebst *einigen Chalotten* dazu, läßt dieses ein wenig schwitzen, daß alles aber weiß bleibt; schlägt 2 Eier dazu, daß es ein Rührei wird; hacket nun alles recht fein, vermenget es mit einigen weißen Semmelkrumen, noch einem Ei und von einem das gelbe, auch einem Löffel voll dicken süßen Rohm. Die Masse muß gerade so steif seyn, daß man kleine lange Klöße davon formiren kann; diese werden in der Suppe gar gekocht, und zuletzt die Suppe mit einigen Eigelben legiret.

2. Aal-Suppe für 12 Personen.

Die Bouillon zu dieser Suppe muß sehr gut seyn. Man nehme daher ein Stück schieres Rindfleisch aus der Keule, von 12 ℔, und koche davon die gehörige Quantität Bouillon, wenn sie fertig, und sie sich gesetzt, auch abgeklärt ist, so setzt man solche wieder auf's Feuer, und während sie kocht, giebt man hinzu 2 Petersilien- und 2 gelbe Wurzeln, beide in Würfeln geschnitten, wie auch ein kleiner Teller voll junger Erbsen, eine kleine Stange Porreau, einen Kopf Sellerie und etwas Dragon, welche Suppenkräuter man in ein Bund bindet. Späterhin beim Anrichten nimmt man aber dieselben wieder heraus Eine verhält-

nißmäßige Portion frischer Birnen stovt man nun mit Weißwein und Zucker gar, und legt sie in die Terrine, damit sie warm bleiben. Alsdann schwitzt man 2 Löfiel voll Mehl in Butter, giebt solches zu der Suppe, wie auch etwas feingehackten Majoran, Thimian, Salbey, Petersilie, sehr wenig Kölle, eine kleine Hand voll Portulack, welcher aber nicht gehackt wird, sondern man nimmt nur die runden Blätter davon, und läßt alles eine gute Viertel-Stunde kochen. Während dem, daß die Bouillon mit diesen letzten Kräutern kocht, hat man 3 Aale, jeder $1\frac{1}{2}$ ℔ an Gewicht, abgezogen, gereiniget, und in 3 fingerbreite Stücke geschnitten, und solche mit halb Wasser und halb Essig, jedoch so viel, daß sie so eben darin bedeckt sind, zu Feuer gesetzt, und wenn sie abgeschäumt sind, fügt man noch hinzu 1 Lorbeerblatt, ein wenig Salbey, einige Nelken- und schwarze Pfefferkörner, 3 bis 4 Chalotten und Salz. Die Aale werden nun in einer Viertel-Stunde gar gekocht, und damit sie Geschmack von den Kräutern gewinnen, läßt man sie, nachdem sie vom Feuer genommen, noch etwas darin liegen. Nun drückt man etwas Zitronen-Säure in die noch kochende Suppe, oder giebt statt deren einige Löffel voll guten Weinessig hinzu und rührt sie mit Eidottern ab, so daß sie semig genug davon wird. Alsdann legt man die Aale, die man aus der Brühe nimmt, zu den Birnen, nebst einigen in Wasser abgekochten Schwemmklößen oder Butterklößen, in die Suppenterrine und richte die Suppe darüber an.

3. Aal-Suppe auf andere Art.

Man nimmt 3 bis 4 ℔ Aale, je nachdem man viel oder wenig Suppe machen will, putzt dieselben gehörig rein, den Kopf wirft man weg, schneidet solche in 3 fingerbreite Stücke und schwitzet diese in einer Casserolle mit einem Stück frischer Butter einigemal durch. Dann streuet man einen Löffel voll Mehl darüber und giebt 2 bis 3 fein gehackte Chalotten hinzu. Hiemit läßt man die Aale noch einige Zeit schwitzen; doch gebe man ja acht, daß sich nichts ansetze und braun werde. Nun füllt man Bouillon, worin sich Dragon, Petersilien-Wurzel, wie auch etwas Nelken- und schwarzer Pfeffer befinden, darauf. Wenn der Aal gar ist, giebt man die Bouillon durch ein Sieb, rührt die Suppe mit einigen Eiergelb ab, und drückt den Saft von einer halben Zitrone hinzu. Den Aal legt man nun in die Suppenterrine, wie auch in Wasser gar gekochte Schwemmklöße, und richtet die Suppe darüber an.

4. Krebs-Suppe.

Man nimmt ein Schock oder ein halbes, nachdem man viel oder wenig Suppe gebraucht, kocht diese in Wasser ab, und gießt das Wasser davon. Nun macht man Krebsbutter auf folgende Art: die Scheeren und Schwänze der Krebse werden ausgebrochen, die Galle weggeworfen, und so die rothen Schaalen in einen Mörser fein zerstoßen; dann schwitzet man Butter, thut das Zerstoßene hinein, schwitzet es durch, doch ja nicht, daß die

kochendes Wasser, wie auch abgeschälte Zitronen-Butter braun wird, sondern nur so lange, bis sie schäumet; preßt sie durch einen Tuch, oder feines Haarsieb; nun werden auch die Krebsbäuche zerstoßen, in eine Casserolle gegeben, nebst einigen Scheibchen magern Schinken, etwas Wurzelwerk, ein Stückchen ganzen Ingber, einige Krusten von Weißbrod, und dieses mit Bouillon aufgefüllet, auch aus der Krebsbutter die Schaalen dazu, und nun zusammen gekocht, dann durch ein feines Sieb gegeben, so werden sich die Krebsschaalen an den Grund setzen. Nun macht man eine Farce zu Klößen, auf folgende Art: die kleinsten der ausgebrochenen Scheeren und Schwänze werden mit einer Chalotte fein gehackt, auch ein Stückchen Hechtsfleisch oder von anderm Fisch mit dazu; nimmt von der Krebsbutter etwas, das gehackte Fleisch dazu, etwas geriebene Semmel, ein ganz wenig Muscatennuß; ein Ei und von einem das Gelbe, und einen Löffel voll süßen Rohm. Diese Masse gehörig vermengt, stellt man zu kleinen Klößchens hin, und jetzt werden mit der Krebsbutter einige Löffel voll Mehl geschwitzet, die Krebs-Bouillon sorgfältig darauf gegeben, daß nichts von dem Schaalensatz dazwischen kommt, die Suppe oft in die Höhe gezogen, daß sich die Butter vermengt, und wenn sie kocht, werden lange Klöße von der Masse in die Suppe gegeben. Wenn man findet, daß sich noch Butter oben auf zeigt, wird ein wenig von der Suppe zurückgenommen. Einige Kälberprisen in Stückchen geschnitten und gekocht, legt man auch wohl mit in die Suppen-

Terrine, so wie auch der obere Theil vom Spargel der Krebssuppe einen sehr angenehmen Geschmack giebt.

5. Quappen-Suppe mit Milch.

Die Quappen werden, nachdem sie gehörig gereinigt, in Stücke geschnitten, mit etwas Salz bestreut, und während sie damit bestreut liegen, kocht man Milch auf, giebt die Fische, die man abgewischt hat, mit etwas Butter, Pfeffer und Muscatenblüthe und auch kleine Brodklöße hinzu, daß sie zugleich mit gar werden. Zuletzt thut man noch etwas gestoßenen Pfeffer dazu.

Brod-, Mehl-, Milch-, Feldfrüchten-, Obst-, Wein- und Biersuppen.

1. Seminel-Suppe.

Auf ein gutes Quartier Wasser nimmt man 6 Zwieback, die vorher gestoßen seyn müssen, quirlet sie in das kochende Wasser, und giebt 4 Loth Butter hinzu, etwas Zitronenschale und Scheiben davon, ganzen Canehl auch Salz, und wenn alles einige Minuten gekocht hat, so rührt man es mit 4 Eidottern und süßen Rohm ab.

2. Braune Mehlsuppe.

Für 4 Personen röstet man 2 kleine Löffel voll Mehl in Butter gelbbraun, giebt 4 Teller voll

schale und etwas Salz hinzu. Dann läßt man sie noch eine Viertel=Stunde kochen, thut noch Zucker und gestoßenen Canehl daran, und rührt sie mit dem Gelben von 4 Eiern ab. Auch kann man etwas Zitronensaft hinein drücken, oder statt dessen 2 Glas Wein zugeben.

3. Gries=Suppe mit Milch.

Auf 4 Loth Gries rechnet man ein Quartier Milch, welche man zuvor mit etwas Zucker, Zitronenschale, Canehl und ein wenig Salz aufkochen läßt. Dann rührt man den Gries sorgfältig mit einem Quirl, damit er sich nicht in Klumpen zieht, in die Milch, läßt ihn langsam gar kochen, und rührt sie zuletzt mit 2 Eidottern ab.

4. Sago=Suppe mit Milch.

Man setzt 4 Loth rein gewaschenen weißen Sago mit 1 Teller voll kaltem Wasser zu Feuer, und thut Zucker nach Geschmack, etwas Canehl und Zitronenschalen hinein. Bei öfterem Umrühren läßt man dieses ganz gar kochen und giebt nach und nach, damit es nicht anbrenne, 3 Teller voll kochender Milch hinzu.

5. Buchweitzen=Grütze mit Milch.

Man nimmt auf jede Person eine Hand voll Buchweitzengrütze, und quirlt sie in die kochende Milch, giebt dann Zucker nach Geschmack und etwas Salz hinein, und läßt sie bei gelindem Feuer eine halbe Stunde kochen. Man kann sie auch mit einigen Eiern abrühren.

6. Grüne Erbsensuppe.

Man kocht ausgemachte grüne Erbsen, die dicken und dünnen, jeden Theil für sich allein, mit ein wenig Bouillon gar. Die dicken stößt man hierauf mit ein wenig abgekochtem Spinat im Mörser klein, und streicht sie durch einen feinen Durchschlag. Mit den dünnen kocht man zugleich etwas Portulack, Porreau und Sellerie gar. Beide Theile Erbsen thut man dann zusammen, gießt noch so viel Bouillon dazu, als man Suppe haben muß, und hält solche bis zum Anrichten warm.

7. Suppe von weißen Bohnen.

Die Zubereitung ist eben so, wie bei der Erbsensuppe, nur daß man einige Bohnen ganz in die Suppe thut.

8. Suppe von trocknen Erbsen.

Die Erbsen werden mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, langsam gar gekocht, und dann durch einen Durchschlag gestrichen. Ferner kocht man ein Paar in Stücken geschnittene Sellerieköpfe nebst dem Kraute und Porreau mit ein wenig Bouillon ab, und thut solches zu den durchgeschlagenen Erbsen. Hierauf füllt man noch so viel Bouillon dazu, das es eine sämige Suppe wird, thut ein wenig Butter daran, salzet sie und hält sie bis zum Anrichten warm. Man giebt auch gepökelte, abgekochte und in Stücken geschnittene Schweinsohren, Mäuler oder Rippen darin, oder in Scheiben geschnittene Wurst.

9. Linsen-Suppe.

Auf jede Person rechnet man 2 kleine Handvoll Linsen, wäscht selbige mit lauwarmen Wasser ab, setzt sie ebenfalls mit warmen Wasser auf's Feuer und läßt sie langsam gar kochen. Man gießt alsdann das Wasser von den Linsen rein ab, und giebt so viele Bouillon, als man Suppe bedarf, nebst einer Stange Porreau und einem Kopf Sellerie, wie auch in Butter braun gebratenes Mehl, läßt alles so lange kochen bis das Suppenkraut gar ist, und richtet sie dann an. Man kann auch statt der Bouillon, Wasser nehmen, dann thut man aber kleine Fleischklöße, oder kleine Kartoffeln darin, nebst etwas Butter.

10. Kerbelsuppe.

Man hackt verlesenen Kerbel, macht hierauf ein weiß gebrännt Mehl und läßt den Kerbel mit durchseihen. Alsdann füllt man so viel Bouillon als nöthig ist, darauf, läßt es eine Weile zusammen kochen, legiert die Suppe mit 3 Eidottern, und giebt beim Anrichten geröstete Semmelscheiben darin. Von Petersilie macht man diese Suppe eben so. Es können auch nach Gefallen verlorne Eier darin gelegt werden.

11. Französische Suppe.

Selleriekövfe, Gelbewurzeln und Zwiebeln schneidet man in feine länglichte Stücke, wirft sie in braune Bouillon und läßt sie darin gar kochen.

12. Hafergrützsuppe.

Hafergrütze mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, nachdem sie gekocht hat, streicht man sie durch ein Haarsieb, setzt dann die Suppe wiedrr auf's Feuer, thut ein wenig Butter, Zucker und Citronenschaale, auch Korinthen und Salz daran. Wenn man sie alsdann wieder aufkochen will, so richtet man sie an, wirft in Würfel geschnittenes Weißbrod daran, welches in Butter geröstet ist, und streuet gestoßenen Kaneel darüber.

13. Kartoffelsuppe.

Man drückt geschälte und gekochte Kartoffeln, nebst Butter und Salz, recht klein, reibt sie durch einen Durchschlag in den Suppentopf, gießt Fleischbrühe oder kochendes Wasser darauf, und läßt es kochen. Dann thut man Sellerie und gehackte Petersilie daran, rührt die Suppe mit 1 Eidotter ab, und richtet sie über Weißbrod, in Butter gebraten, an.

14. Zwiebelsuppe.

Man läßt in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter und Mehl recht durchschwitzen, schüttet sie in den Suppentopf, und thut Salz, Fleischbrühe oder kochendes Wasser daran, und läßt sie kochen. Geröstetes Brod gehört dazu.

15. Suppe von braunem Kohl.

Wenn man den braunen Kohl verlesen, und die Strunke abgeschält hat, so stößt man ihn recht

fein, vermengt ihn mit feiner Hafergrütze, und schüttet ihn dann in kochendes Wasser; darauf läßt man ihn 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Das Fett von dem Speck oder den Pinkeln, welche in einem andern Topf dazu gekocht werden, giebt man gleich, nachdem man den Kohl abgeschäumt hat, daran, wie auch 1 Paar gehackte Zwiebeln und rothe Rüben (Beetwurzeln).

16. Zwetschensuppe.

Frische Zwetschen werden ausgesteint, und mit etwas Wasser gekocht; dann giebt man etwas Zucker oder Syrup hinzu, macht braunes Mehl, rührt es mit der Suppe an, läßt sie nun noch ein wenig kochen, und giebt sie zu Tische.

17. Suppe von Prunellen.

Man nimmt gestoßene kleine Zwiebäcke, läßt sie mit eben so vielem Wein als Wasser sämig kochen, giebt alsdann, in schmale Streifen geschnitten, gekochte Prunellen und Zucker daran, und rührt darauf die Suppe mit einigen Eidottern ab.

18. Suppe von getrockneten Pflaumen.

Diese Suppe wird eben so zubereitet, wie die Prunellensuppe, ausgenommen, daß man zu jener statt der Prunellen, getrocknete Pflaumen nimmt.

19. Suppe von frischen Kirschen.

Man setzt 2 Loth Sago mit kaltem Wasser und etwas Kaneel auf's Feuer, und läßt ihn $1\frac{1}{2}$

Stunde kochen. Während der Zeit macht man aus ein ½ Pfund Kirschen die Steine heraus, welche man dann, nachdem sie zerstoßen sind, mit einigen Citronenscheiben und etwas Wein, ¼ Stunde kochen läßt. Die Kirschen werden darauf mit dem Sago noch ½ Stunde gekocht. Will man etwas Wein zu dem Sago geben, so muß dies geschehen, wenn man die Kirschen zu dem Sago geschüttet hat. Sollen die Kirschen in der Suppe bleiben, so richtet man sie, nachdem sie die gehörige Zeit gekocht haben, mit dem Sago an; im entgegengesetzten Falle schlägt man die Suppe durch ein Haarsieb; die gekochten Kirschkerne werden ebenfalls durch ein Haarsieb gerührt, und dann zu dem Uebrigen gegeben.

20. Suppe von trockenen Kirschen.

Für 8 Personen nimmt man ½ ℔ Kirschen, saure sind hiezu die besten. Solche werden im Mörser ganz klein gestoßen, und in Würfeln geschnittenes Weißbrod, oder etwas gebrantes Mehl, ein Stück Kaneel und Citronenschale hinzugegeben. Nun gießt man gehörig Wasser darauf und läßt es ½ Stunde kochen, reibt es dann durch ein Sieb, giebt Zucker und Rothwein nach Belieben zu, röstet Weißbrodwürfeln in Butter und richtet die Suppe darüber an.

21. Aepfelsuppe.

Man schält die Aepfel, und läßt sie kochen, rührt sie dann durch einen Durchschlag, giebt

Wasser, Wein, Zucker, Kaneel, von einer Citrone die Schale, und das Uebrige in Scheiben geschnitten, dazu, und wenn man will, etwas Corinthen, die aber vorher schon gekocht seyn müssen. Mit 2 fein gestoßenen kleinen Zwiebäcken macht man die Suppe sämig, und rührt sie mit 2 Eidottern ab.

22. Hagebutten-Suppe.

Auf einige Handvoll Hagebutten nimmt man etwas in Würfeln geschnittenes Weißbrod, giebt Wasser darauf, läßt es weich kochen und reibt es alsdann durch ein Sieb, giebt Zucker auf einer Citrone abgerieben, gestoßenen Kaneel und Wein nach Geschmack hinzu. Richtet nun die Suppe auf in Würfeln geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod an.

23. Wein-Suppe mit Weiß-Brod.

Für 4 Personen nimmt man für 1 Schill. feines geriebenes Weißbrod, 4 Suppen-Teller voll Wein und Wasser, jedoch mehr Wein als Wasser, etwas fein gehackte Citronenschale und Zucker. Dieses alles wird gehörig zusammen gekocht und mit 3 Eidottern abgerührt. Man kann auch statt des Wassers, Weißbier nehmen, und ein wenig gestoßene Cardamom zugeben.

24. Wein-Suppe mit weißem Sago.

In kaltem Wasser werden 6 Loth weißer Sago rein gewaschen und dann mit ½ Quartier

kaltem Wasser, Citronenschale und ganzen Kaneel, zu Feuer gesetzt, und wenn der Sago gar ist, giebt man ein ½ Quartier Rothwein und Zucker hinzu, womit der Sago eben noch aufkochen muß.

25. Suppe mit einem Berg für 6 Personen.

Zu 1 Quartier Weißbier und einer ½ Bouteille Weißwein, oder halb Wasser und halb Wein nimmt man 8 Eidotter, 8 Loth Zucker, etwas gestoßene Cardamom und Zimmt, auch Citronenschale, und Scheiben davon, 2 Loth frische Butter und etwas Salz. Man schlägt es so lange auf dem Feuer bis der Schaum fein geworden ist und die Eier gar sind. Zu dem Berg nimmt man 8 Loth geriebenes Schwarzbrod, 4 Loth feinen Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln und 4 Loth Corinthen, die vorher erst gar gekocht sind, setzt dieses alles mit 4 Loth Butter aufs Feuer und läßt es braun werden, jedoch muß man sich in Acht nehmen, daß es nicht zu hart wird, weil es sonst leicht wieder auseinander fällt, drückt es dann in einen nicht zu kleinen Trichter recht fest hinein, und stülpt diesen Berg dann in die Terrine, und richtet die Suppe sorgfältig darüber an.

26. Wein-Suppe mit Chocolade.

Man läßt eine halbe Tafel oder 4 Loth geriebene Chocolade mit einem ½ Quartier Wasser etwas kochen, dann giebt man eben so vielen Wein hinzu, wie auch einige Stücke Zucker, läßt

solches gut mit einander durchkochen, rührt die Suppe dann mit 4 Eidottern ab und richtet sie über geröstete Weißbrod-Scheiben an.

27. Warm-Bier.

Man setzt ein Quartier Weißbier zu Feuer, und wenn es gut geschäumt, giebt man 2 Loth Butter, etwas gestoßenen Kaneel, Zucker, ein wenig Salz und Citronenschale hinzu. So bald es kocht, rührt man es mit 4 Eidottern, die zuvor mit 6 Löffel voll süßen Flott oder Rohm eben gerührt sind, ab; und richtet es über in Würfeln geschnittenes Weiß- oder Grobbrod an.

28. Bier-Suppe mit Graupen.

In einem Maaß Bier kocht man 8 Loth Graupen, thut, wenn die Graupen beinahe gar sind, Zucker, Citronenschale, Kaneel und ein ¼ ℔ gewaschene Rosinen hinein. Giebt dann nach und nach bis zum völligen Garwerden noch 1 Maaß kochendes Bier hinzu. Zuletzt rührt man diese Suppe mit dem Gelben von 4 Eiern, die zuvor mit 2 Löffel voll süßen Rohm angerührt sind, ab.

29. Bier-Suppe mit Reis.

Diese wird eben so gekocht, als die Bier Suppe mit Graupen.

2. Von Klößen.

1. Gebackene Reisschnitte.

Man liest und wäscht ein Paar Hände voll Reis, stößt ihn gröblich, läßt ihn in guter Rindesbrühe dick einkochen und dann erkalten. Hierauf schlägt man ein Stück Krebsbutter zu Milch, thut so viel Eier als Löffel voll Reis dazu, wie auch etwas fein geriebenes Milchbrod, klein gehackte Petersilie, Salz und gestoßene Muskatenblüthen, streicht eine Pfanne oder eine Form mit Butter aus, streuet etwas geriebenes Milchbrod hinein, füllet sie mit dem Teig halb voll an, und backt ihn bei gelinder Hitze im Ofen. Wenn er ausgebacken ist, schneidet man längliche Schnitte davon und legt sie in die Suppe.

2. Butter-Klößchen

4 Loth Butter werden zu Milch geschlagen, 3 Eier dazu, so lange gerührt, bis sich beides ganz vereinigt hat. Dann 3 Kochlöffel voll Mehl und Muskat hinein gerührt, mit einem, vorher in heißes Wasser getauchten, blechernen Löffel kleine Klöße abgestoßen, diese in kochende Fleischbrühe eingelegt und zugedeckt. Wenn sie in die Höhe kommen sind sie gar.

3. Semmel-Klößchen.

Man schlägt ein Stück Butter zu Milch, dann einige Eier, jedoch blos von der Hälfte

derselben das Weiße, hinzu, schlägt es nochmals, thut geriebenes Milchbrod, das man eine ½ Stunde zuvor mit etwas süßer Milch befeuchtet hat, um es aufquellen zu lassen, nebst gestoßenem Zucker, klein gehackten süßen Mandeln und Citronenschale oder Muskat dazu, macht davon kleine Klöße und legt sie in kochende Fleischbrühe ein; so bald sie in die Höhe kommen sind sie gar und können angerichtet werden.

Rathsamer ist es, erst ein Klößchen zu kochen, nnd zu sehen, ob es auseinander fällt, oder fest ist, in welchem ersteren Falle noch etwas geriebenes Milchbrod und im letzteren etwas Milch zum Teig kommen muß.

Von dem Milchbrod wird, ehe man es reibt die braune Rinde abgeschnitten.

4. Kartoffel-Klößchen.

Gekochte und geschälte Kartoffeln werden, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen gerieben, so viel Eier daran geschlagen als es große Kartoffeln waren; Salz, Citronenschale und Muskat hinzu gethan. Aus dieser Masse, die leicht seyn und sehr gut untereinander gemacht werden muß, werden Klößchen gemacht und in Butter schön gelb gebacken.

5. Hühnerfleisch-Klößchen.

Man nimmt das Brustfleisch von 1 Huhn, sehnt es aus, und hackt es recht fein mit einer Kalberpriese (Schweser). Dann rührt man 4 Loth Butter mit 3 Eigelb zu Schaum, weicht die Kru-

men von einem Semmel in Milch ein, und nachdem man sie wieder ausgedrückt, giebt man sie zu dem Fleische und Eiern, nebst etwas Muscatenblüthe und fein gehackte Petersilie. Zuletzt kommt das von 2 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu.

6. Krebs-Klößchen.

Man rührt mit etwas geschlagener Krebsbutter klein gehackte Krebsschwänze, geriebenes Milchbrod, 2 Eier und 1 Dotter, 2 Löffel voll Milch, klein gehackte Citronenschale und Salz; alles zusammen gerührt, dann macht man Klöße daraus und siedet sie in Fleischbrühe.

7. Leber-Klößchen.

Hiezu nimmt man eine gute frische Kalbsleber, und nachdem selbige gewaschen und gehäutet, auch die Adern herausgenommen sind, hackt man sie mit 4 Loth Ochsenmark und einer Zwiebel recht fein. Dann röstet man eine Hand voll geriebener Semmelkrumen in Schmalz gelbbraun, und giebt, nachdem solche erkaltet sind, noch hinzu 1 Handvoll geriebener Semmelkrumen, 2 ganze Eier, 2 Eigelb etwas Muscatenblüthe und Salz, reibt alles gut durch, gießt dann auf die gehackte Leber einige Löffel voll Milch, rührt sie damit durch, giebt sie dann zu dem Obigen und reibt die ganze Masse nochmals durcheinander. Nun macht man große runde Klöße davon, läßt sie in kochende Bouillon gar werden, und giebt darüber geriebene, in Butter oder Schmalz gelb-

lich geröstete Semmelkrumen. Auch kann man sie in Schmalz backen.

8. Ragout-Klößchen.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Quartier Milch, 2 Löffel voll Mehl, 4 ganze Eier, quirlt solches durcheinander, röstet dann 6 Loth Weißbrodkrumen in Butter gelbbraun, thut auch etwas fein gehacktes Speck, worin eine Chalotte mit geschwitzt ist, hinzu, und giebt alles zu der obigen Milch, wie auch so viele geriebene Weißbrodkrumen, bis das die Masse steif genug ist, kocht solche in gesalzenem Wasser gar und giebt sie zu dem zuvor bereiteten Regout.

9. Eierkuchen-Klößchen.

Zu ungefähr einem $\frac{1}{2}$ Quartier Milch nimmt man gute 4 Löffel voll Mehl, 6 ganze Eier, auch Salz, rührt solches wie einen Eierkuchen an; giebt dann 8 Loth Butter oder fein geschnitztes Speck in die Eierkuchenpfanne, wenn es aus- aber nicht braun gebraten ist, so giebt man den angerührten Teig in die Pfanne, läßt selbigen unter beständigem Rühren zu einem festen Teig werden, so daß man Klößchen mit einem Löffel davon abstechen kann. Man giebt sie in Bouillon-Suppe, oder kocht selbige in Salz-Wasser gar; dann wird gekochtes Obst dazu gegeben.

3. Von Gemüsen.

Allgemeine Anmerkungen.

Alles junge, frische Gemüse muß in kochendes Wasser gethan werden, wenn man es zum Feuer bringt, ingleichen alles Wurzelwerk; dagegen setzt man alle trockenen, oder getrockneten Hülsenfrüchte mit kaltem Wasser auf's Feuer. Salz thut man an beide erst, wenn sie gar sind, so auch den Essig, wenn man sie damit durchkocht.

Alles Gemüse muß vorher sorgfältig verlesen werden, so wie auch abgewaschen, ehe man es in den Topf thut. Frisches junges Gemüse braucht nur $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Stunde zu kochen, trockene Früchte müssen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden kochen; Wurzelwerk desgleichen.

Bei den Kohlarten hat man sich besonders vor den Raupen, beim Sauerampfer vor den Schnecken zu hüten, die häufig an der Rückseite der Blätter sitzen. Frisches Gemüse schmeckt immer am besten, wenn es gleich nach dem Pflücken gekocht wird. Trockene Hülsenfrüchte müssen nicht überjährig seyn.

1. Frische grüne Erbsen zu kochen.

Wenn die Erbsen ausgehülset sind, schüttet man sie in weiches, kochendes Wasser, giebt ein Stück Butter dazu, und läßt sie ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten giebt man fein gehackten Petersilie daran.

2. Getrocknete grüne Erbsen.

Man setzt die Erbsen mit kaltem, weichem Wasser auf ein schwaches Feuer, und läßt sie so lange darauf stehen, bis das Wasser ganz braun geworden ist; alsdann läßt man dasselbe ablaufen, und gießt noch einmal frisches Wasser auf die Erbsen, welches jedoch, wie zum erstenmal, nach einiger Zeit wieder abgegossen wird. Darauf bringt man sie mit ganz wenigem Wasser, einem Stücke Butter und etwas Zucker wieder auf's Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie gar sind. Kurz vor dem Anrichten schüttet man gehackte Petersilie dazu hinein. Man kann auch, statt des Zuckers, einige Wurzeln mit den Erbsen durchkochen lassen, die man dann beim Anrichten wieder heraus nimmt; sollen sie aber darin bleiben, so müssen sie vorher in kleine Würfel geschnitten werden.

3. Graue Erbsen zu kochen,

Die grauen Erbsen werden, nachdem sie eine Nacht in weichem Wasser gestanden haben, mit kaltem Flußwasser auf ein schwaches Feuer gesetzt, und 2 bis 2½ Stunde über demselben geweicht. Darauf läßt man sie noch 2 Stunden kochen, wobei man sich vor allen Dingen hüten muß, daß kein Salz dazu hineinkomme; auch darf man die Erbsen nicht mit einem hölzernen Löffel umrühren; in beiden Fällen würden sie steinhart werden. Beim Anrichten gießt man gute Bratenbrühe darüber.

4. Zuckererbsen zu kochen.

Von den Zuckererbsen wird an beiden Seiten ein dünner Streifen abgeschnitten (denn wenn man sie blos abziehen wollte, so würden sich beim Essen noch sehr viele Fasern darin finden); alsdann setzt man sie mit wenigem weichen Wasser, in welches man gleich ein Stück Butter, Salz und Petersilie giebt, auf's Feuer, und läßt sie ½ Stunde kochen. Man darf die Erbsen nur einmal umschütten.

5. Linsen zu kochen.

Nachdem man die Linsen verlesen hat, werden sie gewaschen, mit kochendem Wasser auf's Feuer gesetzt, und ½ Stunde gekocht; dann wird Fleischbrühe daran gegossen und damit fortgefahren, bis sie gar sind, wozu 3 Stunden, jene ½ Stunde mit gerechnet, erfordert werden. Dann wird etwas Mehl mit Butter braun gebrannt, dieses nebst einer fein gehackten Zwiebel an die Linsen gethan, und damit wohl durchgekocht.

6. Schnitt- oder Vitsbohnen kurz einzukochen.

Wenn die Bohnen in feine und lange Stückchen geschnitten sind, so bringt man sie mit wenigem kochenden Wasser und einem Stückchen Butter auf's Feuer, und läßt sie in Allem 2 — 2½ Stunde bei öfterem Umrühren kochen. Ungefähr ½ Stunde vor dem Anrichten giebt man noch etwas Butter, Salz, und gehackte Petersilie daran, womit man dann die Bohnen vollends gar kochen läßt.

7. Große Bohnen zu kochen.

Die ausgehülseten großen Bohnen werden in kleinen Theilen (zur Zeit etwa ein flacher Teller voll) in brausend kochendes, weiches Wasser geschüttet, und über einem starken Feuer eine volle Stunde gekocht. Sind sie dann gar, so schüttet man dieselben auf einem Durchschlag, läßt das Wasser davon ablaufen, und schüttet sie darauf wieder in den Topf, und giebt Butter, gehackte Petersilie, Kollen und gehörig Salz daran. Wenn man die Bohnen aus dem Wasser herausnehmen und auf den Durchschlag geben will, so muß man darnach sehen, daß das Wasser in vollem Kochen sey, weil im entgegengesetzten Falle die Bohnen roth und zähe werden möchten.

8. Weiße Bohnen zu kochen.

Man bringt diese Bohnen mit kaltem, weichen Wasser auf's Feuer, läßt sie 2 Stunden weichen, und dann noch ½ Stunde kochen. Wenn man die Bohnen anrichten will, gießt man Petersilienbutter darüber, und bestreut sie mit Salz. NB. Alle getrockneten Hülsenfrüchte werden erst beim Anrichten mit Salz bestreut; wenn man während des Kochens Salz daran gäbe, so würden sie hart und völlig ungenießbar werden.

9. Eingesalzene große Bohnen zu kochen.

Man macht eine Mischung aus Flußwasser und Milch, von jedem gleich viel, legt die großen

Bohnen hinein, und läßt sie eine Nacht darin liegen. Am andern Morgen setzt man sie mit brausend kochendem Fluß- oder Regenwasser, zu welchem man etwas Milch gießt, auf's Feuer, schüttet sie einigemal um, und kocht sie gar, wozu $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ Stunde erfordert wird. Dann thut man sie auf einen Durchschlag, und stovt (schmelzt) sie, nachdem alle Feuchtigkeit davon abgelaufen ist, mit Milch, Butter und Petersilie, gerade so, wie frische große Bohnen.

10. Eingemachte Vits-Bohnen zu kochen.

Nachdem man die Vits-Bohnen aus dem Topfe genommen, wäscht man sie ab, und thut sie nach und nach in kochendes Wasser. Wenn sie recht weich geworden sind, so läßt man sie auf einem Durchschlag ablaufen, dann giebt man sie in einen Eimer voll kalten Wassers, nimmt sie nach einer $\frac{1}{4}$ Stunde wieder heraus, und legt sie wieder in frisches Wasser, und das so fort bis sie kein Salz, und keinen unangenehmen Geschmack mehr haben. Nun macht man sie eben so zurecht wie die frischen, sauer oder süß.

11. Trockne Bohnen zu kochen.

Die Bohnen werden beim Kochen eben so behandelt, wie die Erbsen. Wenn das Wasser davon gegeben, so giebt man ein Stück Butter und ungesalzene Bouillon dazu, auch etwas ganzen Thimian, der nachher wieder heraus genommen

wird. Wenn die Bohnen gar sind, so legt man beim Anrichten in Butter geröstete Weißbrodkrumen darüber. Man giebt Fricandellen oder Carbonade dazu.

12. Gelbe = Wurzeln zu kochen.

Die Wurzeln werden sauber abgeschabt und gewaschen. Sind sie noch jung, so läßt man sie ganz, sind sie schon größer, so schneidet man in der Mitte, oder in 4 Theile, der Länge nach, durch, nimmt das Gelbe in der Mitte heraus, und setzt sie mit kochendem Wasser, Butter und etwas Zucker auf's Feuer. Hierin läßt man sie weich kochen, alsdann giebt man etwas Salz, geschwitztes Mehl und fein gehackte Petersilie daran, womit sie noch einigemale aufkochen müssen. Auch giebt man wol eine Zwiebel hinzu, damit der erdhafte Geschmack der Wurzeln in erstere ziehe, und beim Anrichten nimmt man sie wieder heraus.

Man kann die Wurzeln auch mit Hammelfleisch = Bouillon kochen, dann kommt keine Butter daran. Das gekochte Hammelfleisch von der Brust wird auf dem Roste grillirt und zu den Wurzeln gegeben.

13. Junge Wurzeln als Compott.

Man zerschneidet junge Wurzeln in ganz feine Scheibchen, so fein als möglich. Auf ½ Pfund derselben nimmt man ½ Pfund Zucker, den man an 4 oder 5 Pommeranzen abreibt,

und dann mit wenigem Wasser aufkocht und läutert. Nun thut man die Wurzeln hinein, läßt sie weich kochen, giebt sie auf die Schüssel, und den Saft der Pommeranzen und ein Glas Malaga darüber.

14. Blumenkohl zu kochen.

Nachdem der Blumenkohl gehörig geputzt und gewaschen ist, kocht man ihn in gesalzenem Wasser gar, nimmt ihn dann mit einer Schaumkelle heraus und giebt die Blumenkohl-Sauce darüber.

15. Blumenkohl mit jungen Hühnern.

Der Blumenkohl wird wie gewöhnlich in Salzwasser gar gekocht, und nachdem die jungen Hühner ausgenommen, dressirt, gespickt und in einer guten Braise gar gemacht sind, bereitet man eine Sauce. Dann rangirt man den Blumenkohl auf einer Schüssel, giebt die Sauce darüber und legt die Hühner herum.

16. Savoyerkohl und Wirsing zu kochen.

Man blättert den Kohl ab, schneidet die großen Adern heraus, und läßt ihn dann in Wasser gar kochen. Darauf wird er auf einen Durchschlag gegeben, auf welchen man ihn so lange stehen läßt, bis alles Wasser davon abgelaufen ist; alsdann stovt (schmelzt) man ihn mit Salz und Butter; wenn man Fleischbrühe hat, so giebt man auch etwas davon auf den Kohl.

Man kann auch etwas gestoßenen kleinen Zwieback mit durchstoven (schmelzen) lassen. Der Savoyer- und Wirsingkohl kann auch kurz eingekocht werden. Mann schüttet dann denselben in einen Topf, in welchen man etwas Butter, Salz und ein wenig Wasser oder Fleischbrühe einen Augenblick zusammen hat aufkochen lassen; wenn der Kohl darin gar gekocht ist, streut man etwas geriebene Muscatnuß darüber.

17. Weißen Kohl mit Essig zu kochen.

Der Kohl wird, nachdem man denselben fein geschnitten oder geschabt hat, mit wenigem Wasser, einem Stücke Fett und einer Hand voll gereinigten Kümmel, auf's Feuer gesetzt. Kurz vor dem Anrichten gießt man einige Löffel voll Essig daran.

18. Gewöhnlicher weißer Kohl mit Hammelfleisch.

Man schneidet die Kohl-Köpfe in 4 Theile, legt sie in kochendes, etwas gesalzenes Wasser, giebt nach Verhältniß des Kohls auch etwas Kümmel hinzu und läßt ihn halb gar kochen. Dann legt man ihn auf einen Durchschlag, und wenn er gehörig abgelaufen, so schneidet man die Strünke heraus und giebt ihn zu dem Hammelfleische, welches vorher schon 2 Stunden gekocht hat. Die Brust von einem guten Hammel ist hiezu am besten; sie muß in kleine Stücke wie zum Fricassee zerhauen seyn. Dann schwitzet man einen Löffel voll Mehl in Butter, giebt es zum Kohl, und läßt ihn mit dem Fleische völlig gar kochen.

Die Sauce muß man kurz und sämig einkochen. Sollte das Fleisch recht jung seyn, so muß man es früher heraus nehmen, jedoch muß es auf jedem Fall mit dem Kohle einige Zeit durchkochen, damit es Geschmack davon gewinne.

Man kann den Kohl auch ganz gar kochen. Dann schwitzet man einen Löffel voll Mehl in Butter, worauf man Bouillon giebt, und ein Stück Butter hinzu thut, und läßt den Kohl damit eine $\frac{1}{4}$ Stunde noch kochen.

19. Forcirter Sauer-Kohl.

Man schneidet oder hobelt von frischem, festen Kohle, so viel als man bedarf, setzt solchen mit halb Wasser, halb Essig, Butter, Salz, etwas Zucker und einer Prise Kümmel zu Feuer. Will man ihn gelb haben, so reibt man eine dicke gelbe Wurzel, drückt den Saft zu dem Kohl, läßt ihn dann 2 Stunden gelinde kochen, und wenn er dann gar und kurz genug eingekocht ist, so streut man etwas Mehl darüber, schwenkt ihn um und läßt ihn damit durchkochen. Man giebt Bratwurst, Pökelfleisch oder gekochten Schinken dazu.

20. Rother Kohl mit Aepfeln.

Diesen Kohl bringt man eben so zu Feuer, wie den vorhergehenden, nur giebt man keinen Kümmel und nicht so vielen Essig daran. Dann kocht man Borstorfer- oder Zwiebel-Aepfel mit Rothwein und Zucker zu einem steifen Brei, und wenn der Kohl gar und kurz genug eingekocht ist,

so giebt man das Aepfelmuß hinzu, oder man kann den Kohl auch beim Anrichten damit garniren.

21. Gefüllte Zwiebeln.

Hiezu nimmt man große weiße Zwiebeln, schälet und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde in vollem Wasser, legt sie auf einen Durchschlag und gießt 3 bis 4 Mal kaltes Wasser darüber, hölt sie behutsam aus, so daß in die Oefnung ein großer Klump hinein geht, und füllt sie dann mit folgender Masse: $\frac{1}{2}$ ℔ schieres Kalbfleisch, 4 Loth Ochsenmark oder gutes Rinderfett wird recht fein gehackt, dann reibt man 4 Loth Butter mit 3 Eidottern zu Schaum, giebt das gehackte Fleisch, wie auch für 1 ßl. geriebenes Weißbrod, 1 fein gehackte, in Butter geschwitzte Chalotte, 2 ganze Eier, etwas Muscatenblüthe und Salz hinzu, und rührt alles gut durch; alsdann bestreicht man sie überher mit Eidottern, giebt etwas frische Butter, 2 kleine Stück Zucker, etwas Muscatenblüthe, einige Nelken, 2 kleine Biergläser voll Jüs oder gute Bouillon, und bedient man sich der letztern, so muß man aber einige Scheiben rohen geräucherten Schinken dazu geben, damit die Bouillon mehr Kraft erhalte. Die Zwiebeln müssen zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt seyn, dann legt man unten und oben Feuer, und läßt sie, unter öfterem Begießen, ganz kurz einschmoren. Nun giebt man die Zwiebeln auf eine Schüssel, und sollte die Sauce nicht semig genug seyn, so schwitzet man etwas Mehl in Butter, thut es dazu, läßt es mit durchkochen und richtet sie dann über die Zwiebeln an.

22. Bunter Kohl.

Man schneidet 1 Kopf Kohl fein wie zum Salat, kocht ihn eine Stunde in Speckbrühe oder Wasser, thut zweimal so viel geschnittenen braunen Kohl dazu, wie auch Grütze oder etwas gestoßenen kleinen Zwieback, oder Weißbrodkrumen, Zwiebeln, Salz und Bratenbrühe, und läßt den Kohl damit noch 2 Stunden kochen.

23. Brauner Kohl mit Kastanien.

Wenn es im Winter friert, so ist der braune Kohl am besten. Man nimmt dann blos den Herzpoll aus dem Kohle; den Abfall kann man zu gehacktem Kohl benutzen. Den Stiel läßt man etwas lang, kerbt ihn ein und wäscht den Kohl mehrere Male recht rein. Dann setzt man eine Casserolle mit etwas Wasser auf's Feuer, und hat man recht gutes wohlschmeckendes Gänsefett, so giebt man hievon zu dem Wasser, sonst aber Schweineschmalz oder Butter, aber nicht zu wenig Fett, weil man nicht zu vieles Wasser darauf geben darf, auch einige ganze Nelken, eine Stange zerschnittenen Porreau und etwas Zucker. Wenn dieses kocht, so giebt man vom Kohl etwas hinein, deckt ihn zu, und wenn er etwas zusammengefallen ist, schwenkt man ihn um, und thut wieder Kohl darauf, und so fährt man fort, bis der Kohl all ist. Wenn er dann wieder kocht, so nimmt man den Deckel ab und läßt ihn offen kochen, damit die starke Ausdünstung davon gehe, und schüttet die Casserolle fleißig an, damit er

nicht anbrenne. Die Kastanien setzt man mit Wasser auf's Feuer und läßt sie einigemale überkochen. Dann nimmt man sie herunter, schälet die braune, wie auch die gelbliche Haut der Kastanien ab, setzt sie alsdann mit Butter, Zucker und etwas Wasser zu Feuer, und läßt sie damit gar werden. Zuletzt macht man noch etwas Zucker in Butter braun, giebt es hinzu, damit sie eine schöne braune Farbe bekommen, und läßt es ganz kurz einkochen, damit es sich wie Sirop an die Kastanien anhängt. Wenn der Kohl gar ist, aber musig darf er nicht seyn, so streuet man eine Prise Mehl darüber, schwenkt ihn damit durch, und läßt ihn noch einmal aufkochen. Dann richtet man ihn an und giebt die Kastanien darüber. Auch kann man die Kastanien, wenn sie abgeschälet, in einer Viertel-Stunde mit dem Kohl gar kochen, oder auch kleine aufgekochte und abgezogene Kartoffeln in Butter und Zucker braun braten und darüber geben.

24. Brauner Kohl auf andere Art.

Man giebt den brauuen Kohl in einen Kessel mit vollem kochenden Wasser und läßt sie einigemal überkochen. Nun legt man ihn auf einen Durchschlag und läßt alles Wasser davon ablaufen, und verfährt dann eben so damit, wie in der vorhergehenden № beschrieben.

25. Frische Kohlrippen zu kochen.

Die Rippen und die dicken Strünke des Weißkohls werden abgeschält, fein zerschnitten wie

Vitsbohnen, mit kochendem Flußwasser aufs Feuer gesetzt, gar gekocht, und nun auf einen Durchschlag geschüttet. Dann wird Butter oder Fett in einem Topf geschmelzt, die Rippen darauf gethan, und damit durchgestovt. Sie schmecken wie Kohlrabi.

26. Kohlrabi zu kochen.

Nachdem man den Kohlrabi geschält und den untern harten Theil weggeschnitten hat, schneidet man ihn in fingerdicke Scheiben. Sind die Köpfe sehr groß, so schneidet man die Scheiben noch einmal durch, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, und läßt ihn auf einem Durchschlag ablaufen. dann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, thut einen halben Löffel voll Mehl hinzu, schwitzt es mit einer fein gehackten Chalotte ein wenig, gießt nun gute Bouillon darauf, und wenn es kocht, so giebt man den Kohlrabi dazu und läßt ihn noch einigemale durchkochen. Zuletzt thut man noch eine gute Prise Muscatenblüthe hinzu. Will man eine Milch-Sauce darunter geben, so verfährt man eben so, nur läßt man die Chalotte weg, und nimmt statt der Bouillon Milch. Auch kann man die Sauce mit einigen Eidottern abrühren.

27. Artischocken zu kochen.

Wenn die Artischocken in gesalzenem Wasser beinahe gar gekocht sind, so putzt man alles Rauhe davon, gebraucht das weiche der Blätter, und den weichen Boden, und schneidet letzteren in Scheiben.

Dann hat man schon junge Erbsen mit in Butter geschwitztem Mehl, Bouillon und etwas Zucker zu Feuer gesetzt, und eine halbe Stunde gekocht, worin die Artischocken gegeben werden. Nun läßt man alles zusammen gar werden, und versucht zuletzt nach Salz, thut noch fein gestoßene Muscatenblüthe, so wie auch fein gehackte Petersilie dazu, giebt sie dann auf eine Schüssel und legt eine Bratwurst herum.

28. Artischocken auf andere Art.

Man schneidet die Stiele so weit von den Artischocken ab, daß sie noch ungefähr $\frac{1}{2}$ Finger lang daran bleiben, wirft sie dann in weiches kochendes Wasser, und läßt sie ungefähr 3 Stunden kochen; dann richtet man sie an, und giebt eine Brühe von halb Wasser und halb Wein, gestoßenem kleinen Zwieback, Muscatenblüthe und Zucker daran, oder man thut zu einem Stück Butter Mehl, Fleischbrühe, und den Saft einer Citrone, und kocht dies.

29. Gestovter Kopf-Salat.

Recht großer fester Salat wird verlesen, und nachdem er gewaschen, in 4 Theile geschnitten, (den Stiel des Salat-Kopfes nimmt man so weit er weich ist) kocht ihn nun in gesalzenem Wasser halb gar, gießt es ab, thut den Salat eine Minute in kaltes Wasser und läßt ihn auf einem Durchschlag rein ablaufen. Dann giebt man Bouillon und ein gutes Stück frische Butter in

eine Casserolle, schüttet den Salat hinzu und läßt ihn eine halbe Stunde kochen. Wenn er gar ist; so schwitzet man etwas Mehl in Butter, giebt solches, nebst einer guten Prise Muscatenblüthe hinzu, womit er einigemal durchkochen muß. Will man ihn etwas kräftiger machen, so kann man einige Scheiben rohen Schinken gleich zu Anfang mit in die Casserolle legen. Man giebt Bratwurst oder Fricandellen dazu.

30. Gestovter Endivien-Salat

wird auf eben dieselbe Art bereitet.

31. Saurampfer zu kochen.

Verlesen, von den Stielen abgestreift und gewaschen, wird er, wenn noch jung, ausgedrückt, gehackt, und mit Fleischbrühe und Butter gekocht. Alt aber wird er wie Spinat gekocht, und eben so gestovt. Man kann ihn zuletzt auch mit einigen Eidottern oder süßen Rohm abrühren.

32. Spinat zu kochen.

Nachdem der Spinat verlesen und gut gewaschen, thut man ihn nebst einer Zwiebel in kochendes gesalzenes Wasser, und wenn er gar ist, so giebt man ihn in kaltes Wasser, läßt ihn etwas darin liegen, und dann auf einen Durchschlag ablaufen. Nun drückt man ihn fest aus und hackt ihn recht fein; thut dann ein gutes Stück frische Butter in eine Casserolle und wenn solche geschmolzen, giebt man fein gestoßene Zwiebacks-

Krumen dazu, läßt solche hellbraun rösten, schüttet dann den Spinat dazu, und muß er noch einige Zeit damit schwitzen. Nun gießt man etwas gute Bouillon darauf, giebt Salz und Muscatenblüthe hinein und läßt alles einigemal aufkochen. Auch kann man etwas Zitronensaft dazu geben. Dann schneidet man Semmel in fingerlange und fingerbreite Streifen, röstet sie in Butter hellbraun und macht auch verlorne Eier. Nun füllt man den Spinat auf eine Schüssel, garniert ihn mit dem gerösteten Brodt und den verlornen Eiern.

33. Sellerie zu kochen.

Nachdem der Sellerie geschälet und alles Harte davon geschnitten ist, schneidet man ihn in Scheiben, thut ihn in kochendes gesalzenes Wasser, läßt ihn halb gar darin kochen und legt ihn dann auf einen Durchschlag, das alles Wasser rein ablaufe. Nun giebt man in eine Casserolle ein Stück frischer Butter, schwitzet etwas Mehl darin, giebt gute Rindfleisch-Bouillon darauf, und wenn dieses kocht, so thut man den Sellerie dazu, der darin völlig gar gekocht wird. Zuletzt giebt man eine Prise Muscathenblüthe dazu und rührt ihn mit Eigelb ab.

34. Meerrettig zu kochen.

Der Meerrettig wird, nachdem er gereinigt worden, auf eine Reibe zerrieben, und dann mit etwas Fleischbrühe, gestoßenem kleinen Zwieback und Butter, auf's Feuer gesetzt. Sobald der Meerrettig aufkocht, kann man ihn vom Feuer

nehmen; so lange er jedoch noch auf denselben steht, muß er immer bedeckt seyn, weil er im entgegengesetzten Falle alle Schärfe verlieren würde. Zum Karpfen ißt man den Meerrettig roh, mit Weinessig und Zucker vermischt.

35. Beetwurzeln (rothe Rüben) zu kochen.

Beim Abwaschen derselben muß man sich wohl hüten, daß sie nicht zerbrechen, weil sie sich dann verbluten, und im Kochen weiß werden. Man legt sie so in den Topf, daß die Schwänze aus dem Topf heraus, und der dicke Theil nach unten steht. Dann läßt man sie 3 Stunden in vollem Wasser kochen; wenn sie gar sind, legt man sie auf eine Schüssel, und läßt sie so lange stehen, bis sie abgekühlt sind. Darauf macht man die Haut davon ab, schneidet sie in ganz dünne Scheiben, begießt sie mit Essig und Oel, und bestreut sie mit vielem Salze.

Es giebt eine Art von Beetwurzeln, die im Kochen leicht weiß werden; die muß man lieber nach einem Backofen schicken, weil sie dann röther bleiben; sonst schmecken sie gekocht besser.

36. Ottersberger Rüben zu kochen.

Diese werden gekocht wie die Teltauer Rüben. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten kann man einige Gläser rothen Wein daran gießen, und sie damit recht durchkochen lassen.

Ueberhaupt ist es gut, bei allen Arten von Rüben das Salz erst spät daran zu thun, weil sie, wenn es früh geschieht, leicht hart werden.

Auch braucht man, sowohl bei Rüben als bei Wurzeln, weniger Butter als bei anderem Gemüse, weil sie die Butter nicht an sich ziehen.

37 Märkische Rüben zu kochen.

Man setzt Butter auf's Feuer, giebt, wenn sie anfängt braun zu werden, etwas geriebenen Zucker dazu, schüttet darauf die Rüben dazu hinein, und schwenkt sie in dem Topfe einigemal herum. Man läßt sie dann einige Augenblicke braten, gießt darauf Wasser dazu, und läßt sie gar kochen. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas Mehl daran.

38. Teltauer Rüben zu kochen.

Man thut am besten, die Rüben kurz vorher zu schaben, ehe man sie brauchen will; sollte man aber an dem Tage keine Zeit dazu haben, so kann man dies auch den Abend vorher thun, und dann folgendermaaßen verfahren: Wenn man sie gereinigt hat, so spühlt man sie in kaltem Wasser ab, nimmt sie aus dem Wasser heraus, legt sie in einen steinernen Topf, und läßt sie in diesem, zugedeckt, die Nacht über liegen. Will man sie kochen, so läßt man Bntter in einem Topfe braun werden, rührt etwas Mehl hinein, giebt etwas Zucker dazu, und gießt, wenn das Mehl hinlänglich gar ist, Wasser darauf, thut die Rüben hinein, und gießt, im Fall noch nicht Wasser genug darauf ist, noch etwas Wasser daran, soviel, daß die Rüben darunter bedeckt liegen. Dann läßt man sie $1\frac{1}{2}$—2 Stunden kochen.

39. Steckrüben zu kochen.

Man schneidet die abgeschälten und in Stücke geschnittenen Rüben in fingerlange Streifen, bringt dann einen Topf mit Wasser und etwas Butter auf's Feuer, und wann dies aufgekocht hat, so schüttet man die Steckrüben hinein. Sie müssen ungefähr 2 — 2½ Stunden kochen. Zuletzt streut man Mehl und Salz darüber.

40. Frische Pilze (Champignons) zu kochen.

Den Pilzen wird die Haut abgezogen, und die Blättchen (Lamellen), welche unter dem Hute des Pilzes sitzen, werden abgeschnitten. Dann werden sie in kaltem Wasser abgespült. Die ganz kleine Pilze brauchen nicht abgezogen zu werden, sondern man kann sie gleich abspülen. Nun giebt man etwas Butter in einen Topf, legt die Pilze darauf, bestreut sie mit etwas Salz, deckt den Topf mit einem Deckel zu, und setzt sie auf gelindes Feuer. Man läßt sie ½ Stunde langsam kochen, und giebt zuletzt einige gestoßene kleine Zwiebäcke, etwas gestoßene Muscatblüthe, auch, wenn man will, einige Löffel voll Fleischbrühe und etwas Citronensaft daran, wenn sie noch nicht salzig genug sein sollten, auch etwas Salz, und läßt sie damit noch so lange kochen, bis die Brühe sich gebunden hat.

41. Kartoffel-Mus.

Nachdem man große geschälte Kartoffeln weich gekocht hat, gießt man alles Wasser davon, und

reibt die Kartoffeln mit Rohm durch einen Durchschlag, giebt ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, und, wenn sie geschmolzen, die durchgeriebenen Kartoffeln dazu. Sind sie gut durchgekocht, so thut man noch eine Prise Muscatenblüthe hinzu, versucht dann wegen Salz, richtet sie an, und giebt in Butter geröstete Weißbrod-Krumen darüber. Man kann auch statt des Rohms Bouillon nehmen.

42. Kartoffeln mit Heering oder Sardellen.

Man koche nicht zu große Kartoffeln in Wasser gar, aber nicht zu mürbe, schäle und schneide sie in Scheiben. Dann thut man einen guten Theil frischer Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, so giebt man die Kartoffeln nebst 2 fein geschnittenen Chalotten, etwas gehackter Petersilie, fein gehackten und geräucherten Schinken, oder geräuchertes, gekochtes Rindfleisch und einen kleinen Anrichte-Löffel voll Bouillon hinzu, läßt sie einmal damit aufkochen, giebt dann den gut ausgewässerten und in Würfeln geschnittenen Heering hinein. Alles wird nun noch einmal aufgekocht. Hat man keinen guten Heering, so nimmt man Sardellen, welche aber ebenfalls gewässert werden. Es ist hiebei zu bemerken, daß man die Kartoffeln, nachdem sie aufgekocht sind, nicht lange stehen lassen darf, sondern sie müssen so schnell als möglich zurecht gemacht und zur Tafel gegeben werden, sonst werden sie hart.

43. Spargel zu kochen.

Man schabt die Spargel rein; dann schneidet man das Stockige des Endes, welches dem Kopfe entgegengesetzt ist, ab, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde auswässern; hierauf nimmt man sie aus dem Wasser heraus, bindet sie mit Bast in kleine Bündel (zu jedem kann man etwa 6 — 8 Stück nehmen), und läßt sie in weichem kochenden Wasser, welches gehörig gesalzt seyn muß, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, schneidet den Bast los, und legt sie auf eine Schüssel, doch so, daß die Köpfe alle nach der Mitte derselben gerichtet sind; dann bestreut man sie mit geriebener Muscatennuß, und giebt geschmelzte Butter dabei her. Doch kann man auch folgende Brühe dazu geben: man nimmt von dem Wasser, womit der Spargel gekocht worden, thut etwas Mehl, welches man mit Wasser zerrührt hat, hinzu, und läßt dies zusammen aufkochen; dann rührt man ein Stück Butter und etwas Muscatenblüthe hinein, und rührt es mit einigen Eidottern ab.

44. Spargel mit Kartoffeln zu kochen.

Man setzt Kartoffeln in einem besondern Topfe, mit kochendem Wasser auf Feuer, und Spargel auch, jedoch früher, weil diese eine $\frac{1}{2}$ Stunde kochen müssen, die Kartoffeln hingegen kaum eine $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann gießt man das Wasser von beiden Theilen weg, setzt in einem Topf Milch auf, und rührt, wenn diese kocht, Butter, die man mit Mehl durchknetet hat, Salz

und Muscatenblüthe hinein. In diese Brühe schüttet man die Kartoffeln und die Spargel, mengt Beides wohl mit einander durch, und läßt es in derselben wieder heiß werden.

45. Eingesalzenen Spargel zu kochen.

Wenn man den eingesalzenen Spargel aus der Pöckel heraus genommen hat, wäscht man ihn mit weichem Wasser ab, setzt ihn dann ebenfalls mit weichem Wasser auf's Feuer, und läßt ihn darin gar kochen. Ist dies geschehen, so nimmt man den Spargel heraus, läßt denselben einige Stunden in kaltem Wasser stehen, und stovt (schmelzt) ihn darauf, gerade so, wie frischen Spargel.

46. Kastanien zu rösten und zu kochen.

Man röstet sie, wie Kaffe, unter beständigem Bewegen, in einem Kastanien oder Kaffebrenner, nachdem man sie mit Salz durchmengt hat.

Noch fast besser schmecken sie in Dampf gekocht. Man thut zu diesem Zweck wenig kaltes Wasser in einem irdenen oder eisernen Topf, nicht mehr desselben, als daß der Boden des Topfes eben bedeckt ist; auf dieses schüttet man die Kastanien, legt ein reines, naß gemachtes Tuch darauf, und deckt nun den Topf zu. So läßt man die Kastanien gar werden.

47. Trüffeln zu kochen.

Man wäscht und bürstet die Trüffeln mit einer Bürste ab, und kocht sie dann in rothem

Wein weich. Oder man schält sie recht rein, schneidet sie in feine Scheiben, stovt (schmelzt) sie in Butter, und stäubt ein wenig Mehl daran.

---

4. Gekochte und gestovte Früchte.

1 Gestovte Aepfeln.

Sind es Borsdorfer Aepfeln, so läßt man sie ganz und sticht mit einem Ausstecher das Kernhaus aus, schälet sie dann, setzt sie mit einem guten Stück Zucker, 3 Glas Wein, einigen Stükken ganzen Zimmt, Citronenschale und den Saft einer Citrone, nebst so viel kaltem Wasser, daß sie damit bedeckt sind, auf's Feuer und läßt sie hiemit weich aber nicht entzwei kochen. Man hebt jedesmal die weichen heraus und läßt die andern noch kochen, dann gießt man den Saft durch ein Haarsieb in eine engere Casserolle und läßt ihn, halb zugedeckt, langsam einkochen, bis er ganz dick und beim Kochen große Blasen schlägt. Man giebt ihn nur auf einen Suppenteller und läßt ihn darauf zur steifen Gallert werden. Die Aepfel richtet man nun an, sticht den steifen Gelée mit einem Löffel ab, und belegt jene damit. Will man die Aepfel nicht ganz lassen, so schneidet man sie gleich roh in 2 Hälften.

2. Aepfelmus.

Man schneidet Aepfel, nachdem man sie geschält hat, in Scheiben, setzt sie mit wenigem Wasser und etwas Wein auf's Feuer, und läßt sie, ohne sie umzurühren, so lange kochen, bis sie weich sind. Ist nun noch zu viel Feuchtigkeit darauf, so gießt man dieselbe davon ab, rührt nun die Aepfel durch einen durchschlag, versüßt das Durchgerührte mit Zucker, und giebt einige Eier, oder auch das zu Schaum geschlagene Weiße von einigen Eiern, (auf 18 große Aepfel das Weiße von 5 Eiern gerechnet), auch etwas geriebene Citronenschale dazu; dann füllt man das Aepfelmus in eine Schüssel, macht die Oberfläche mit einem Messer eben, und bestreicht sie mit gestoßenem kleinen Zwiebach, Caneel und Zucker.

3. Aepfel mit Reis.

Man läßt Reis in Wasser gar kochen, und thut 1 Citrone und etwas Zucker daran. Dann legt man in eine ausgestrichene Form eine Lage Reis, darauf kleine Stücken Butter, und auf diese eine Lage in feine Scheiben geschnittene Aepfel, zuletzt Zucker. Hiermit fährt man fort, bis mehrere Schichten gemacht sind. Die Oberfläche bestreut man mit gestoßenem kleinen Zwieback, Zucker und Caneel, legt ein Tortendeckel darauf, und backt es, bis es braun ist.

4. Gestovte Birnen

Die Birnen müssen recht gut und nicht zu weich seyn, dann werden sie geschält, in der Mitte

durchgeschnitten und vom Kernhause befreit. Der Stiel, den man etwas abgeschälet, bleibt daran. Nun setzt man sie mit halb Rothwein und halb Wasser, Zucker, Caneel und Citronenschale zu Feuer, und läßt sie 1½ Stunde kurz einkochen.

5. Gestovte Erdbeeren.

Ein guter Teller voll Holz-Erdbeeren wird mit einigen Löffeln voll Himbeeren-Gelée durch einen Durchschlag gerieben, dann mit Zucker und Caneel vermischt und in eine Salatiere gefüllt. Nun bestreut man 4 — 6 Hand voll der größten Erdbeeren mit Zucker, belegt die gestovten damit und giebt es zur Tafel.

6. Gestovte Johannisbeeren.

Man setzt ein ½ ℔ gestoßenen Zucker mit 1 Glas Wein auf's Feuer, rührt es vom Boden und wenn es anfängt zu kochen, so schüttet man 1 ℔ von den Stielen abgestreifter Johannisbeeren hinzu. Sobald solche aufkochen, so nimmt man sie behutsam mit der Schaumkelle heraus und legt sie auf ein Sieb, welches man über eine reine Schale stellt, setzt nun den zurückgebliebenen Saft, wozu man das in die Schale gelaufene Flüssige hinzu fügt, wieder zu Feuer, und läßt es ganz dick einkochen. Nun legt man die Johannisbeeren in eine Salatiere und gießt die Sauce darüber.

7. Gestovte Aepfelsinen.

Man kocht Zucker in Wein mit Citronenschale und Caneel zu einem dicken Syrup. Nun schält

man die Aepfelsinen, so daß die weiße Haut herunter kömmt, theilt sie auseinander und giebt sie zu dem eingekochten Syrup, wie auch $\frac{1}{2}$ Glas Cognac, läßt es einmal aufkochen und giebt es kalt zur Tafel.

8. Eingemachte Stachelbeeren zu stoven.

Man setzt Weißwein, Zucker, Caneel und Citronenschale auf's Feuer, und wenn es kocht, so schüttet man die eingemachten Stachelbeeren hinzu und läßt sie darin, bis sie gar sind, kochen.

9. Gestovte Bickbeeren.

Wenn die Bickbeeren verlesen und gewaschen sind, setzt man sie mit 1—2 Glas voll Wein, Zucker, Caneel und Citronenschale zu Feuer, läßt sie mit einigen gestoßenen Zwiebäcken gar und dick kochen und giebt sie kalt zu Tische.

10. Frische Pflaumen oder Zwetschen zu kochen.

Man nimmt Zwetschen, schneidet sie in der Mitte durch, macht die Steine heraus und zieht ihnen die Haut ab; dann rechnet man auf 2 ℔ Zwetschen $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker, $\frac{1}{4}$ Quart weißen Wein, die Schale von einer halben Citrone in schmale, fingerlange Streifen geschnitten, und einige Stücke ganzen Caneel. Mit diesem Allen setzt man die Zwetschen auf's Feuer, schäumt sie, läßt sie eine $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, und kocht die Brühe noch so lange, bis sie dick wird. Beim Anrichten verziert man die Pflaumen mit der Citronenschale.

11. Getrocknete Pflaumen zu kochen.

Man setzt die getrockneten Pflaumen (die besten sind die französischen Katharinen-Pflaumen), nachdem man sie abgewaschen hat, mit so vielem kalten weichen Wasser, daß sie davon bedeckt werden, auf wenig Feuer, 2 Stunden vorher, ehe man anrichten will, deckt den Topf, in dem sie sich befinden, zu, läßt sie $1\frac{1}{4}$ Stunde unter allmähliger Verstärkung des Feuers zum Kochen heranweichen, und dann $1\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Während dieser Zeit muß man den Topf nicht aufdecken, weil die Pflaumen sonst einschrumpfen und unansehnlich werden. Wenn sie gar sind, giebt man Zucker und Caneel daran, und verziert sie mit der Citronenschale.

12. Frische Hagebutten zu kochen.

Man nimmt zu einer Salatschüssel 200 Hagebutten, setzt sie mit 3 Maaß Wein, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, etwas ganzem Caneel, und der Schale von einer halben Citrone, die man in schmale, fingerlange Streifen geschnitten hat, und mit der man beim Anrichten die Hagebutten verziert, auf's Feuer, und läßt sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, schüttet sie in die Schüssel, und läßt die Brühe noch einkochen.

5. Salate.

1. Kopfsalat.

Man schneidet ihn in Viertel, nachdem man die großen Blätter zuvor alle abgebrochen, wäscht ihn, legt ihn in ein Tuch und drückt ihn wohl aus, damit das Wasser davon kömmt; sodann wird er auf eine Salatiere neben einander, und das Gelbe vom hart abgekochten Ei darauf gelegt. Bei Tische rührt man in eine andere Salatiere das Gelbe vom Ei mit Oel und Salz ganz eben, daß es wie eine Salbe ist, und gießt Essig dazu, sodann wird jedes Viertel darin umgekehrt, und so man will, kann man auch das Gelbe vom Ei davon lassen.

2. Kopfsalat auf andere Art.

Man rührt 2 kleine Löffel voll Mehl mit Wasser klein, giebt so viel Essig und Wasser darauf, als man Sauce bedarf, fügt auch gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz, auch etwas Zucker hinzu, läßt es aufkochen und rührt es mit so vielen Eidottern ab, daß die Sauce rund genug davon wird. Nun bratet man 8 Loth guten, in kleine Würfel geschnittenen Speck aus, und wenn er anfängt bräunlich zu werden, so giebt man eine fein geschnittene Chalotte dazu, rührt dann den ausgebratenen Speck zur Sauce und wenn sie etwas erkaltet ist, so begießt man den Salat damit, der vorher erst verlesen gewaschen seyn muß.

3. Hummer-Salat.

Wenn der Hummer gekocht ist, bricht man die Schalen von den Scheeren und dem Schwanze und reißt das Fleisch in längliche Filets. Dann reibt man das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern mit einigen Löffeln voll Provencer Oel klein, giebt fein gehackte Petersilie, eine Chalotte, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz, ein wenig Zucker und guten Weinessig hinzu, gießt diese Sauce über den Hummer und mengt ihn gut damit durch.

4. Heering-Salat.

Die Quantität der Heeringe muß man nach der Personenzahl berechnen. Auf 8 Personen rechnet man 5 — 6 Heeringe. Sind die Heeringe sehr gesalzen, so muß man sie eine Nacht in's Wasser legen, ist dies aber nicht der Fall, so wäscht man sie und zieht ihnen die Haut ab, nimmt sie aus und reißt sie in die Länge nach aus einander, löset dann das Rückgrat und die Gräten heraus und schneidet sie in Strohhalm breite und kaum halbe Finger lange Streifen, wirft solche während des schneidens in's Wasser, und wenn man damit fertig ist, so giebt man sie gleich auf einen feinen Durchschlag, drückt sie aus und setzt sie zurück. Dann schneidet man ein Pfund Kalbsbraten aus der Keule in eben solche Streifen, wie auch rothe Rüben, Aepfel, Azia- oder Salzgurken und einem Kopf gekochten Sellerie. Man schüttet nun alles Geschnittene in eine Salatiere, verfertiget dann eine Sauce auf fol-

gende Art: Man nimmt von 3 hartgekochten Eiern das Gelbe, welches man mit Provencer-Oel klein rührt, und vermischt solches mit einer Hand voll fein gehackter Kräuter, als: Dragon, Pimpinelle, Citronenkraut und etwas Schnittlauch, ferner Salz, einer Prise gestoßenen Pfeffer, einem Löffel voll guten Senf, einem Löffel voll gestoßenen Zucker, so vielem Weinessig als man für nöthig erachtet, giebt auch eine gute Tasse voll Cappern dazu und mengt alles gut durch. Nun legt man einen Stern oder eine sonst beliebige Verzierung von folgenden Sachen auf den Salat, als: Von hartgekochten Eiern das Gelbe und das Weiße, jedes allein gehackt, rothe Rüben, Petersilie oder Gurken. Dann reißt man ausgewässerte Sardellen der Länge nach auseinander, nimmt das Rückgrat heraus, theilt nun einen Stern mit den in Hälften gerissenen Sardellen ab, und belegt ihn mit dem Gehackten in 4 Farben. Hat man Zeit dazu, so verfertiget und begießt man den Heerings-Salat Tages vorher, ehe man ihn gebrauchen will, weil er dadurch an Geschmack sehr gewinnt; belegt muß er aber erst dann werden, wenn er den Tag zu Tische gegeben werden soll.

5. Endivien-Salat.

Von selbigen thut man das Grüne außen herum weg, das mittelste Gelbe und Lange aber schneidet man entzwei, wäscht es ganz rein und giebt Salz, Essig und Oel darauf. Mann kann auch Weißbrod auf dem Roste gelbbraun werden

lassen und bestreiche selbiges mit Knoblauch, und legt es in die Salatiere unter den Salat.

6. Gurken-Salat.

Schäle die Gurken, das alles Grüne davon kömmt, schneide sie ganz fein, entweder mit einem Messer oder Gurkenhobel, streue ein wenig Salz darauf und lasse sie ½ Stunde stehen, gieße sodann das Wasser davon und gieße Baumöl und Essig darauf, rühre die Gurken damit durch, und streue Pfeffer darüber.

7. Kräuter-Salat.

Zu diesem nimmt man Pimpinelle, Dragon und Tripmadam, pflückt die Blätter von den Stengeln und wäscht ihn. Man nimmt auch noch Blumen dazu, nemlich: Veilchen, Stiefmütterchen, Nasturzikum, oder sonst dergleichen Blumen. Man kann auch Latuke, Kresse und andere Kräuter mehr dazu nehmen, und mengt das alles mit Salz, Essig und Oel.

---

6. Von Fleischspeisen und Geflügel

Allgemeine Anmerkungen.

Es ist bekannt, daß die meisten Arten von Braten, es sey von Fleisch oder Geflügel, Wild oder

Zahm immer besser, sowohl zu kochen als zu braten sind, wenn das Fleisch nicht denselben Tag, nachdem es geschlachtet, gebraucht wird, da, obgleich es nie so zart wird, wie Fleisch, was einige Tage gehängt, doch immer eine Stunde länger braten muß, damit es nur eßbar wird.

Ein Stück Ochsenfleisch kann im Winter 4 Tage und im Sommer 2 Tage hangen, und wenn es nicht zu groß und alt ist, so braucht es dann nicht länger als 3 Stunden beständig langsam zu kochen, und ein Steertstück, als das dickste am Ochsen, 4 Stunden zu braten, nur mnß es Anfangs nicht zu viel Feuer haben damit es langsam durch und durch heiß werde, nachher kann es schon schneller braten, wenn es gleich mit Butter begossen wird; nur muß immer darauf gesehen werden, daß, es sey welcher Braten es wolle, er da, wo er am dicksten, er die mehrste Hitze hat, denn sonst kann er halb gar und halb roh seyn. Ehe er aber an den Spieß kömmt, muß er mit einem Fleischklopfer gut geklopft werden.

Kalbfleisch kann eben so lange hangen, und eine Keule von gutem Fleisch kann in 3 Stunden mürbe seyn, ist das Fleisch schlecht, so muß sie länger braten; auch kann man sich helfen, wenn man sie im vollen Braten mit einer Theetasse Franz-Brantewein begießt, sie wird eher mürbe und es hindert nichts am Geschmack. Ein Nierenbraten braucht nur $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Ein Hammelbraten kann eben so lange hangen und muß 3 gute Stunden braten.

Ein Lammsbraten braucht nur 2 Tage zu hangen und bratet $1\frac{1}{2}$ Stunden, muß aber anfangs fleißig mit Butter begossen werden.

Ein Schweinsbraten kann reichlich 4 Tage hangen, und ist sehr gut, wenn er ein Paar Tage mit Salz eingerieben, und kann 4 Stunden braten.

Eine Rehkeule muß, nachdem sie groß und alt ist, 2 auch wohl 3 Stunden braten.

Ein Hase 2 bis 3 Stunden, ein junger Haase höchstens 1 Stunde.

Ein Kalkut kann 3 Tage hangen und 2 Stunden braten, ein Kapaun 1 und eine $\frac{1}{2}$ Stunde, junge Küken nicht völlig 1 Stunde, junge Tauben und Enten aber 1 Stunde; eine Gans $2\frac{1}{2}$ Stunden, eine junge 1 Stunde. Fasanen, Rebhühner und Schnepfen braten nur ein und eine $\frac{1}{2}$ Stunde.

---

1. Gekochtes Rindfleisch.

Das muß ganz langsam mit Salz und eben so viel Wasser, daß es nur kann geschäumt werden, kochen, dann wirft man einige Stangen Boreau und etwas Muscatenblumen daran, es muß nicht so mürbe kochen, als wie man es wohl um Bouillon zu haben werden läßt, damit es recht schmackhaft bleibt; auch kann man es vorher mit einer Fleischkeule, doch ohne das Fleisch dadurch unansehnlich zu machen, gut klopfen; es wird wenigstens eine halbe Stunde eher gar, und kann bei allem Fleisch und Braten, wo es sich thun läßt, ehe es auf das Feuer kömmt, geschehen.

Soll es bei Gemüse, als gelben Wurzeln, Spinat und Erbsen gegessen werden, so kann man eine gute Handvoll recht grüne Petersilie waschen und abtrocknen lassen, dann ganz fein hacken und mit Salz vermengen, und wenn das Fleisch angerichtet, über das Fleisch und auch auf den Rand der Schüssel streuen, es sieht gut aus, und schmeckt sehr angenehm darnach. Man kann es auch mit Petersilienblättern garniren, und Senf oder Meerrettigbrühe dabei herum geben.

2. Einen englischen Rinderbraten oder Roastbeef.

Hierzu nimmt man das Stück Fleisch zwischen der Keule und der Niere, woran der Mürbbraten sitzet; von dem darauf befindlichen Fett muß so viel sitzen bleiben, daß der Mürbbraten beinahe davon bedeckt ist; das Uebrige kann weggeschnitten werden. Dieser Braten ist dann auch nur recht schmackhaft und schön, wenn er von einem jungen Ochsen ist; auch ist es nothwendig, daß der Braten hierzu im Sommer 3 bis 4 Tage, im Winter aber 6 bis 7 Tage alt seyn muß; dann wird er mit einem Fleischklopfer recht gut geklopft, welches bei allen Braten sehr nöthig ist. Nun wird der Braten an den Spieß egal gesteckt, mit Spielen und Bindfaden befestigt; er muß von allen Seiten gleich schwer seyn, dann läßt man ihn vier Stunden, noch wohl etwas länger, braten, befördert das fleißige Begießen mit Butter, und giebt eine Haschee-Sauce dabei.

3. Rouladen von Rindfleisch.

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch ohne Knochen und schneidet dünne Scheiben davon, klopft sie, streut auf die eine Seite gehackte Sardellen und gehackte Zwiebeln, wie auch Basilicum, Pfeffer, Muscatenblumen und ganz weniges Salz, schneidet nach der Größe des Fleisches, aber so dünne als möglich ist, Scheiben Speck, legt sie auf die gewürzte Seite, rollt jedes Stück auf, das Speck inwendig, umwindet sie mit Zwirn, setzt nach der Menge der Rouladen eine Pfanne mit Butter und einigen Lorbeerblättern zum Feuer, legt sie neben einander und läßt sie gelbbraun werden. Dann nimmt man sie heraus, rührt etwas Mehl zu der Butter und läßt es durchbraten; nun gießt man Bouillon oder braune Jüs und ein Glas rothen Wein dazu, thut einige Gewürznelken und Citronenscheiben daran, macht den Zwirn ab und läßt sie darin gar kochen.

4. Rindfleisch in Schwarzsauer.

Man wählet nicht zu fettes Fleisch hierzu, wässert es aus, und setzt es mit halb Wasser und gutem Weinessig, wie auch mit Salz zu Feuer; wann es durch einen Sieb wohlgeschäumt ist, giebt man Pfeffer und Nelken, wie auch Lorbeerblätter dazu. Wenn es mürbe ist, (doch muß es nicht zu weich seyn) legt man mit einem Schaumlöffel das Fleisch auf einen Durchschlag, das Nasse, was noch ableckt, gießt man mit dem Andern durch ein Sieb, dann setzt man es wieder zu Feuer und

rührt Ochsenblut mit Essig dazu, daß es gehörig dick wird. Nun theilt man das Fleisch in sehr reine steinerne Töpfe, und gießt so viel von der Brühe heiß darauf, daß es ganz bedeckt ist; wenn es kalt ist, beschmelzt man es mit Rindsfett und giebt Essig darüber. Es hält sich den ganzen Winter durch.

5. Frische Ochsenzungen

Mann setze sie recht früh auf's Feuer, salze und schäume sie ab, dann thue man Nelken, Pfeffer und ganzen Ingber daran; wann sie gar ist, so gieße man die Brühe ab, diese kann man zur Suppe nehmen, und Graupen darin kochen; von der Ochsenzunge zieht man die Haut ab, und macht folgende Brühe dazu. Man bratet Butter in einem Tiegel, thut Mehl darin, und rührt es so lange um, bis es ganz braun ist, macht Citronenscheiben und Schaale dazu; ferner etwas Wein, gekochte Rosinen, geschnittene Mandeln und ein Stück Zucker, läßt es zusammen durchkochen, und richtet es über die Ochsenzunge an.

6. Hamburgisches Rauchfleisch.

Muß in kaltem Wasser abgewaschen und in lauwarmen Wasser abgebürstet werden, dann setzt man es mit kaltem Wasser bei Zeiten des Morgens auf das Feuer und läßt es ganz sachte kochen; ist es junges Fleisch und nicht stark geräuchert, so ist es in 4 bis 5 Stunden gut; ist es aber alt, so ist es am besten, man setzt es den Abend schon auf gelindes Feuer oder in heiße Asche, daß

es zuwärmt, in beiden Fällen muß man das Wasser, wenn das Fleisch eine Stunde gekocht, kosten, ob es auch salzig ist und in diesem Fall ersteres abgießen und frisches zugießen, welches man beim Abkochen auch nicht versäumen muß, denn das Fleisch muß immer bedeckt mit Wasser erhalten werden, auch ist es sehr gut, daß es, wenn es gar ist, noch eine Stunde in der Sauce, vor dem Anrichten, stehen kann, es bleibt saftiger, sollte es nicht salzig genug seyn, kann man es nachsalzen. Auch kann man, wenn es nicht genug geräuchert ist, eine Erbse groß Salpeter daran kochen, so wird es schön roth werden. Beim Anrichten beputzt man es, zieht die schwarze Haut ab, und garnirt es mit Petersilie.

7. Eingepökeltes Rind- oder Ochsenfleisch.

Man reibt 1 oder mehrere Stücke mit Salz und ganz wenigem Salpeter gut ein, besonders um die Knochen, packt es fest in ein Fleischfaß und beschwert es mit dem Deckel, worauf Gewicht ist, damit es eine gute Lake bekömmt. Wenn man es kochen will, wäscht man es und setzt es in kaltem Wasser zu Feuer, schäumt es gut und läßt es 4 Stunden kochen, aber immer in vollem Wasser; sollte es zu salzig seyn, giebt man ihm frisches Wasser. 14 Tage muß es eingepökelt seyn, bis es gut ist, zur Noth geht es auch in 10 Tagen an.

8. Beef-Steaks.

Von einem großen fetten Ochsen sucht man den Mürbbraten zu bekommen, schneidet fingerdicke

Scheiben davon, klopft sie auf beiden Seiten mit einem Stück Holz recht mürbe, bestreuet sie mit Chalotten, gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz, läßt Butter in einer Pfanne braun werden, legt die Beef-Steaks hinein, daß sie in 5 Minuten gar werden und läßt nun das in der Pfanne angesetzte mit einigen Löffeln voll Bouillon oder Wasser loskochen. Kann man den Mürbbraten nicht haben, so nimmt man von einem fetten alt geschlachteten Ochsen ein Stück aus der Lende und verfährt damit wie oben angezeigt.

9. Ein Stück Rindfleisch schnell zu räuchern.

Mann nehme auf ein Stück Rindfleisch von 8 ℔ für 1 ßl. fein gestoßenen Salpeter und reibe solchen fest in das Fleisch. Dann mache man einige Hand voll Salz auf Kohlen recht heiß, so daß man kaum die Hand hinein halten kann, reibe mit diesem heißen Salze das Fleisch so lange, bis es schäumt, und lasse es nun einige Tage in einer Schale so liegen. Nachdem hängt man es auf eine gute luftige Rauchkammer und nach 8 Tagen kann man schon Gebrauch davon machen, auch hat man nicht nöthig es auszuwässern. Hängt es aber 14 Tage bis 3 Wochen auf der Rauchkammer, so muß man es eine Nacht ins Wasser legen.

10. Rindfleisch, gefüllt.

Zu selbigem nehme man ein Stück eines Mürbebratens, der ungefähr 6 bis 8 Tage alt ist,

selbiges bratet man an einen Spieß halb gar, hiernach ziehet man zwischen Haut und Knochen das Fleisch sauber nnd ohne Verletzung heraus, und macht eine feine Farce davon, mit einer guten Hand voll Parmesankäse; wenn man das Loch, worin man die Farce gefüllt, wieder sauber zugemacht hat, steckt man es wieder an einen Spieß, und macht eine braune Butter, darin gießt man eine kräftige Brühe und spanischen Wein, damit begießt man öfters das Rindfleisch, und bestreut es mehrere Mal mit halb Salz und feinem Mehl. Wenn es gelinde gar gebraten ist, richtet man es an, und giebt ein feines Ragout darüber.

11. Gekochtes Rindfleisch mit Aepfeln.

Wenn man gutes, in der Suppe gekochtes Rindfleisch vorräthig hat, so kann man solches hiezu anwenden. Man schneidet es in dünne Scheiben, giebt ein gutes Stück frischer Butter in eine Pfanne, und wenn solche geschmolzen ist, so thut man das Fleisch hinzu und läßt es mit durchschwitzen, salzt es auch ein wenig. Während dem hat man 4 Loth, oder hat man viel Fleisch, 8 Loth Corinthen verlesen, einigemale gewaschen und halb gar gekocht, 12 bis 18 Borsdorfer- oder Zwiebeln-Aepfel geschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Alsdann giebt man die halb gar gekochten Corinthen nebst dem darauf befindlichen Wasser auf die Aepfel, und findet man nicht genug Feuchtigkeit darunter, so giebt man noch etwas Wasser, wie auch ein gutes Stück Zucker hinzu, damit die Aepfel nicht zerkochen. Wenn die Aepfel gehörig weich sind, so schüttet man

sie zu dem geschwitzten Fleische in die Pfanne, läßt es noch einen Augenblick, daß es zusammen recht heiß werde, auf dem Feuer, und richtet es an.

12. Stand von Kalbsfüßen zu kochen.

Man nimmt 6 Kalbsfüße, und nachdem solche ganz rein geputzt und gewaschen sind, hackt man sie in kleine Stücke, giebt 3 Quartier Wasser darauf, schäumt es gut ab und läßt es zu einem schwachen Quartier einkochen. Dann gießt man es durch ein Sieb, und soll der Stand zu Weingelee gebraucht werden, so muß durch das Sieb noch kein Fett gegeben seyn. Wenn der Stand erkaltet ist, so nimmt man alles Fett und den Bodensatz rein davon.

13. Kalbsbraten in der Pfanne.

Der Kalbsbraten mit der Niere wird, nachdem er geklopft und gespickt ist, in einer Pfanne, worin ein halbes Pfund zergangene Butter und einige Scheiben Speck befindlich, gelegt, jedoch so, daß die gespickte Seite oben kommt. Alsdann giebt man unten und oben Feuer, unten aber weniger, begießt ihn auch gleich, damit er nicht trocken wird, und muß er gleich mit einer kleinen Hand voll Salz bestreuet werden. Man läßt ihn nun unter fleißigem Begießen braun werden. Da man einen gespickten Braten nicht umwenden darf, so erfordert es immer etwas längere Zeit, bis er braun wird, auch muß man ihn immer in der Pfanne hin und herschieben, damit er sich nicht

ansetze, wodurch die Haut herunter geht. Ist er nun braun genug, so giebt man eine Kelle voll kochendes Wasser darunter, und wenn es verkocht ist, so giebt man nach und nach ein wenig Wasser dazu. Man läßt ihn in 3 bis $2\frac{1}{4}$ Stunden, unter öfterem Begießen, langsam gar werden. Wenn er angerichtet wird, so giebt man etwas Sauce darüber, und die andere in einer Sauciere dabei.

14. Kalbsbraten am Spieße.

Einen Kalbsbraten mit der Niere von einem fetten Kalbe, das schon einige Tage geschlachtet ist, klopft man auf beiden Seiten der Keule recht tüchtig. Alsdann ziehe man auf der obern Seite, wo die Niere nicht sitzt, die Haut ab und spickt sie recht fein und bringt sie an den Spieß. Nun schmilzt man ein halbes Pfund Butter, giebt solche in die Bratpfanne, die sich in der Maschine befindet, und wenn der Braten anfängt zu schäumen, so wirft man eine kleine Hand voll Salz darüber und läßt ihn dann in 2 bis 3 Stunden, je nachdem der Braten groß ist, unter fleißigem Begießen, damit er saftig wird, gar werden. Beim Anrichten legt man die gespickte Seite oben auf. Man füllt zu der Sauce noch einige Löffel voll Jüs oder doch gute Bouillon, läßt sie unter beständigem Rühren gut durchkochen und giebt von der Sauce etwas über den Braten, die andere aber in einer Sauciere dabei.

15. Kalbs-Kopf zu kochen.

Der Kopf muß recht sauber geputzt und gewaschen seyn, dann bringt man ihn mit so vielem

Wasser, daß er damit bedeckt ist, zu Feuer, schäumt ihn recht gut ab, giebt dann 4 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 18 Nelken und 18 schwarze Pfefferkörner, wie auch eine Hand voll Salz dazu. Man läßt ihn 3 Stunden kochen, dann hebt man ihn aus dem Wasser und giebt Rosinen=Sauce oder die kalte Sardellen=Sauce dazu.

16. Gefüllte Kalbsbrust.

Hiezu muß man die Spitzbrust nehmen, worauf das Blatt noch sitzt. Man löset das Blatt behutsam heraus, ohne daß man die Haut verletzt. macht alsdann das Fleisch von den Rippen los, doch so, daß es an beiden Seiten zubleibt. Von dem Fleische, was man zurückbehält, macht man eine Farce, füllt es in die Brust und nähet sie zu. Dann thut man einen guten Theil Butter in eine Casserolle, und wenn sie recht heiß ist, legt man einige Speckscheiben, wie auch die Brust hinein, streuet einen halben Löffel voll Mehl darüber und macht sie auf beiden Seiten hellbraun. Nun giebt man Bouillon, oder in Ermangelung deren, Wasser darauf, auch einige Chalotten, 3 bis 4 Nelken, etwas Nelken= und schwarzen Pfeffer und Salz dazu, legt unten und oben Feuer und läßt sie unter fleißigem Begießen in 2 Stunden gar werden. Die Sauce gießt man durch einen Sieb und giebt noch dazu 4 Stück gewässerte und fein gehackte Sardellen, 2 Löffel voll Kappern, läßt die Brust damit durchkochen, nimmt sie dann aus der Sauce, macht den Faden los, richtet sie

auf einer Schüssel an und giebt etwas von der Sauce darüber, und die andere in einer Sauciere dabei.

17. Geschmorte Kalbsleber.

Hierzu ist eine Leber von einem frischgeschlachteten großem Kalbe am besten. Man wäscht das Blut davon, häutet sie ab, und nimmt die Sehnen, so viel als möglich, heraus. Dann legt man sie eine Viertelstunde in Milch, damit das Blut heraus ziehe, und wischt man sie nachher mit einem reinen Tuche ab. In die Leber schiebt man so vielen, einen Finger lang und dick geschnittenen in gestoßenem Nelkenpfeffer umgewendeten Speck hinein, als man nur irgend darin anbringen kann. Nun giebt man Butter in eine Casserolle, und wenn selbige recht heiß ist, legt man die Leber hinein und läßt sie gelbbraun werden. Alsdann nimmt man sie wieder heraus und thut in die Butter einen zinnernen Löffel voll Mehl, läßt es einigemal mit durchschwitzen, giebt auch eine Kelle voll guter Bouillon dazu, und wenn es heiß ist, legt man die Leber abermals hinein und fügt noch eine Zwiebel, ein halbes Lorbeerblatt, 2 — 3 Gewürznelken und einige Pfefferkörner hinzu. Man giebt oben und unten Feuer und läßt die Leber eine halbe Stunde bei gelindem Feuer kochen, und versucht nun ob noch Blut heraus kommt, und ist dies nicht der Fall, so ist selbige gut. Man giebt dann noch einige Löffel voll Kappern und etwas Citronensaft dazu und richtet sie an.

18. Kalbs-Carbonade.

Die Carbonade muß von einem großen fetten alt geschlachteten Kalbe seyn. Dicht hinter der Niere, wo das Fleisch am besten zu den Carbonaden ist, läßt man sich die Rippen aushauen, schneidet sie so, daß an jeder eine Rippe bleibt, schabt das Fett und die Haut davon ab, löset auch den obern Knochen heraus und hauet die darin befindliche Rippe so kurz ab, daß sie einen Finger lang bleibt. Nun klopft man die Carbonade auf beiden Seiten mit einem platten Stück Holze. Nun wendet man sie in geschlagenem Ei und Zwieback um, giebt Butter in eine Pfanne, und wenn sie recht heiß ist, so legt man die Carbonade hinein, und läßt sie auf beiden Seiten auf sehr schwachen Kohlenfeuer in einer halben Stunde gar braten.

19. Lammsbraten.

Man nehme ein halbes oder viertel Lamm, wasche es gut ab und lasse es unter fleißigem Begießen mit Butter höchstens eine Stunde braten. Auch muß Salz nicht vergessen werden.

20. Hammelbraten.

Man klopfe eine Hammelkeule und ziehe die Haut ab; nachher lasse man sie mit Knoblauch oder Salbeiblättern spicken und in drei Stnnden langsam gar braten.

21. Hammel-Carbonade.

Man schneidet sie zurecht, klopft und wendet sie in geschlagenem Ei um, und bestreuet sie mit

Semmelkrumen, worunter Pfeffer, gehackte Chalotten, und Salzkrumen und Salz melirt ist. Dann Butter in eine Pfanne, und wenn sie recht heiß ist, legt man die Carbonade hinein, läßt sie in einer Viertel=Stunde gar werden und nimmt sie dann gleich aus der Pfanne. Nun giebt man zu der Butter einige Löffel voll guter Bouillon und 6 bis 8 gestoßene Wacholderbeeren, läßt alles durchkochen, richtet die Carbonade an, und gießt die Sauce darüber.

22. Hammelfleisch mit Rüben.

Man haue die Ribbenstücke in mäßige Stücke und lasse sie in kochendem Wasser etwas kochen; dann ziehe man es aus in kaltem Wasser und putze es wohl zu; nachher thue man in eine Casserolle ein Stück frischer Butter und lasse sie auf dem Feuer zergehen, thue alsdann das Fleisch daran mit ein wenig Mehl, und lasse es damit etwas schwitzen; hernach gieße man kochend Wasser darauf und lasse es gelinde kochen, bis es fast gar ist; dann nehme man Märkische Rüben, die wohl zugeputzet und in kochendem Wasser etwas abgekocht sind, thue sie zu dem Fleisch und lasse sie gar kochen, mit Salz, Pfeffer, Muscatenblumen, und einem Gebündchen von feinen Kräutern, nun fülle man sauber das klare Fett oben davon, und legire es noch mit einem Stück frischer Butter und Mehl.

23. Hammelfleisch mit Savoyenkohl.

Man haue dies eben so wie die Carbonadenstücke in kleine Stücke, und bringe es auch zu

Feuer als das kurz zuvor gemeldete mit Rüben. Wenn selbiges halb gar ist, thue man den Kohl dabei, wenn er zuvor im Wasser abgekocht und wohl ausgeschwenkt worden ist. Wenn es fast gar ist, thue man feines Gewürz und mit Butter feines Mehl daran, so wie bei dem Hammelfleisch mit Rüben.

24. Ragout von Hammelbraten.

Man mache gelbbraun Mehl und gieße etwas Bouillon dazu. Wer will, kann auch eine gehackte Chalotte in Butter schwitzen, und kleine Essiggurken dazu thun. Wenn dieses gut gekocht hat, schneide man zierliche Stücke vom Braten ab, und lasse sie in der Sauce heiß werden. Beim Anrichten drücke man den Saft von einer Citrone dazu.

25. Frischer Schweineschinken zu braten.

Den Schinken eines alt geschlachteten jungen Schweins nimmt man hiezu. Da die Schwarte darauf bieibt, so klopft man ihn tüchtig, reibt ihn auch Tages zuvor, ehe er gebraten werden soll, mit heißgemachtem Salze gut ein, legt ihn dann in eine Schale und wendet ihn einige Male um. Bevor man ihn zu Feuer bringt, wäscht man ihn und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab. Nun schneidet man in die Schwarte beliebige Blumen oder Vierecke, macht den Schinken in Butter auf beiden Seiten braun, giebt dann 2 kleine Kellen voll kochenden Wassers, wie auch einige Chalotten, 1 Lorbeerblatt, Nelken und schwarzen Pfeffer dazu, legt den Deckel mit Kohlen darauf und läßt ihn

so in 4 Stunden, unter fleißigem Begießen, langsam gar braten, jedoch in der letzten halben Stunde begießt man ihn nicht mehr, sonst wird die obere Haut nicht krustig. Ist das Wasser darunter weggekocht, so giebt man jedesmal wieder etwas zu, und ist der Braten gar, so nimmt man ihn heraus, füllt das überflüssige Fett von der Sauce, gießt den Satz durch ein Sieb, und läßt das etwa im Topfe braun Angesetzte mit etwas Bouillon, oder wenn man die nicht hat, mit Wasser loskochen. Hiezu giebt man die durchgegebene Braten-Sauce, und wenn sie kocht, so richtet man sie zu dem Braten an.

26. Geräucherten Schinken zu kochen.

Wenn der Schinken nicht zu lange in Salz und Rauch gewesen, so ist es hinlänglich, wenn man ihn 12 Stunden, ehe er gekocht werden soll, in Wasser liegen läßt, ist er aber schon stark geräuchert, so muß derselbe wohl 48 Stunden darin liegen und das Wasser alle 12 Stunden erneuert werden. Am saftigsten bleibt der Schinken, wenn man ihn Abends vorher in einem Stülpkessel mit weichem Wasser in heiße Asche setzt, am andern Morgen ihn dann noch 1 bis 2 Stunden gelinde kochen läßt. Nun sieht man nach, ob er weich genug ist, und muß er dann in der Brühe erkalten. Man füllt auch während des Kochens das Fett fleißig ab.

27. Schweins-Carbonaden.

Diese Carbonaden dürfen nicht zu fett seyn, übrigens werden sie eben so zubereitet, wie bei den

Kalbs-Carbonaden angegeben ist. Man kann sie mit der Butter, worin sie gebraten sind, zur Tafel geben, auch mit Jûs oder einer Kraftbrühe anrichten.

28. Spanferkel in Gallerte.

Das Spanferkel wird in kleine Stücke geschnitten und mit 3 Theilen guter Bouillon und einem Theil scharfen Weinessig, wie auch einigen Chalotten, Nelken und schwarzen Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, einer Priese Muscatenblüthe und Salz in anderthalb Stunden gar gekocht. Dann nimmt man das Fleisch heraus, füllt alles Fett von der Sauce und giebt sie durch ein Sieb. Man läßt sie nun eine Stunde ruhig stehen, damit sie sich gehörig setzt, gießt sie dann sorgfältig ab, und läßt alles Trübe zurück. Dazu giebt man den Stand von 6 Kalbsfüßen, den man Tages zuvor präparirt hat, nnd der Seite 68 № 12 beschrieben ist. Man kocht alles zusammen auf und versucht wegen Salzes und Säure. Ist es nicht sauer genug, so drückt man noch von einer oder 2 guten Citronen den Saft hinzu. Dann klärt man es mit dem Eiweis von 4 Eiern, und läßt es nun durch einen Geleebeutel oder eine Serviette, die man auf einen umgekehrten Stuhl gebunden hat, laufen. Sollte die Gallerte, nachdem sie durchgelaufen ist, nicht klar genug seyn, so wiederholt man es so oft, bis sie gut ist. Von der Gallerte läßt man etwas in eine Form oder tiefe Schüssel laufen, und wenn sie erkaltet ist, legt man das Fleisch darauf, die übrige Gallerte wird auf das Fleisch gegeben. Nachdem es eine Nacht gestanden,

hält man die Form einen Augenblick in kochendes Wasser, legt eine Schüssel darauf und kehrt sie um.

Von der Zubereitung des Geflügels.

Alles nachbenannte Federvieh wird auf folgende Weise geschlachtet: Den Kapaunen, Hühnern und Küken werden am Halse einige Federn ausgerupft, alsdann mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten, uud so lange, bis sie verblutet, gehalten. Man muß sie nun noch warm abrupfen, weil dann die Federn am besten abgehen, und man auch nicht zu befürchten hat, die Haut einzureißen. Puter hängt man einige Minuten bei den Beinen auf, damit alles Blut nach dem Kopfe ziehe, doch bindet man ihnen die Flügel zusammen, daß sie nicht damit schlagen können. Man schlachtet und rupft sie nun eben so, wie oben angegeben. Die Tauben hält man recht fest mit der einen Hand und mit der andern reißt man schnell den Kopf ab, nur muß vom Halse nichts mit abgerissen werden. Den Enten wird der Kopf mit einem Beil schnell abgehackt. Gänse werden mit einem spitzigen Messer, womit man sie auf den Hinterkopf, auf einer kahl gerupften Stelle sticht, getötet. Das Blut der Gänse wird in einem Topfe, worin etwas Essig gegeben, aufgefangen. Man benutzt dieses zu Gänseschwarz. Gerupft werden diese letztern eben so, wie schon erwähnt. Alles Geflügel wird aber 2 bis 3 Tage vorher geschlachtet, weil es sonst zu zähe bleibt.

Will man von diesem Federviehe welches zur Suppe benutzen, so kann man solches auch auf folgende Weise abbrühen: Man legt sie in ein Gefäß und gießt heißes Wasser darüber, nur muß man sich hüten, das Geflügel nicht zu verbrennen, weil sonst die Haut ganz zerreißt. Auf diese Weise abgebrannt lassen sich die Federn sehr leicht ausziehen, doch ist erstere Art vorzuziehen. Sobald das Geflügel gebrancht werden soll, so muß man es zuvor mit Papier oder Stroh absengen, Doch darf es nicht schwarz dadurch werden.

Das Ausnehmen des Geflügels, welches zur Suppe bestimmt ist, geschieht wie folgt: Man legt es auf die Brustseite, zieht mit der Hand die Haut am Halse stramm, macht dann einen Einschnitt der Länge nach an den Hals, doch so, daß man den Kropf nicht beschädigt. Alsdann macht man durch die Oeffnung mit dem Finger den Kropf los und schneidet ihn mit dem Messer behutsam, damit nichts herausfalle, ab. Die Gurgel wird zugleich mit herausgenommen, am Kopf sticht man die Augen aus, schneidet den untern Theil des Schnabels und vom obern das Horn ab. Den Leib schneidet man hinten der Quer nach auf, nimmt alles Eingeweide, auch das Herz, die Leber, den Magen und das am Rückgrat befindliche Blut heraus. Man schneidet alsdann die Pfote im Kniegelenk ab, wäscht nun das Geflügel recht rein und läßt es ablaufen. Das Herz reinigt man von dem darin befindlichen Blute, den Magen schneidet man auf, nimmt die Unreinigkeit nebst der darin befindlichen harten Haut her-

aus, und die Leber wäscht man mit den andern beiden Theilen rein.

Die Keulen werden nun auf beiden Seiten nach vorwärts etwas gedrückt, so daß die Brust recht in die Höhe kömmt, steckt alsdann mit einem kleinen hölzernen Spieße durch die eine Keule, so daß er bei der andern auf derselben Stelle wieder heraus kömmt. Den untern Theil der Keule legt man über den Leib, drückt ihn fest und bindet ihn mit einem Bindfaden zusammen, die Flügel biegt man auf den Rücken zurück, dreht den Kopf herunter und befestigt ihn mit an den kleinen Spieß.

Will man Kapaune, Hühner und Puter zum Braten dressiren, so schneidet man sie, wenn man sie ausnehmen will, an der rechten Seite, der Länge nach unterm Schenkel am Leibe auf, nnd verfährt übrigens ganz so, wie eben angegeben. Alsdann löset man die Brustknochen heraus und spickt die Brust und die Keulen recht sauber mit feinem Speck, dann sind sie zum Gebrauche fertig.

Den Tauben, nachdem man ihnen den Kropf und die Gurgel heraus gelöset hat, macht man mit dem Finger durch die Halsöffnung die Gedärme rund herum los, und drückt solche nach unten mit den beiden Daumen durch die Oeffnung des Steißes, nur muß die Oeffnung nicht größer, als die Dicke eines Daumens werden. Beim Dressiren verfährt man eben so, wie bereits bei dem andern Geflügel angegeben ist.

Die Gänse werden, wenn sie gerupft sind, abgesengt, und in heißem Wasser mit Kleie oder

Schrot tüchtig abgerieben. Alsdann nimmt man sie aus, wie bei den Hühnern gesagt, schneidet den Hals, die Flügel und die Pfoten ab, und bindet nun die Keulen am untern Ende der Gans fest. Die Haut, welche an der Stelle befindlich, wo der Hals gesessen hat, wird mit einem Bindfaden zusammen gebunden. Der Schnabel wird hinter den Augen vom Kopfe abgehackt. Die Pfoten brennt man in kochendem Wasser oder über Kohlfeuer ab, damit die Haut sich ablöse. Das Herz, die Leber, der gereinigte Magen, Hals, Kopf, die Pfoten und Flügel benutzt man zum Gänseschwarz.

Mit der Zubereitung der Enten verfährt man eben so, wie mit den Gänsen.

Feldhühner werden eben so zubereitet, wie die Hühner und auch so gespickt. Nur gebraacht man den Magen und die Leber nicht.

Die Schnepfen werden wie Feldhühner dressirt aber nicht ausgenommen.

Lerchen und Krammetsvögel zu dressiren, findet man in den nachfolgenden Anweisungen beschrieben.

1. Gebratene Gans.

Nachdem die Gans gesengt worden ist, wird sie eine Stunde in Wasser gelegt, gut ausgewaschen, damit das Blut, was etwa noch am Rücken sitzt, ausgerissen wird, und mit einem Tuch ausgetrocknet, auch wohl mit Salz ausgerieben und langsam am Spieß gar gebraten; anfangs muß sie mit Butter begossen und nachher mit ihrem eigenen

Fett gar braten und gut gesalzen werden. Auch wird ja darnach gesehen, daß sie zuletzt nicht begossen wird, sondern helles Feuer hat, damit die Haut recht knosprigt wird, sonst bleibt sie zähe. Eine junge Gans braucht gar nicht im Wasser zu liegen, sondern wird nur ausgewaschen und oft mit Butter begossen.

2. Gefüllte Gans.

Man koche Kastanien und ziehe die Haut ab, ingleichen werden einige Mandeln in der Länge geschnitten, und große Rosinen gut gewaschen und aufgekocht, dann Borstorfer Aepfeln abgeschält und in Achtel geschnitten, und die Krumen aus Weißbrod gerieben. Dieses alles wird mit etwas gestoßnem Zucker gut melirt und in den Rumpf der Gans gefüllt und zugenäht, und so langsam, wie bekannt, gar gebraten. Man kann auch statt diesem Gefüllsel die Gans mit gekochtem sauern Kohl füllen, und wenn man sie anrichtet, noch sauern Kohl herum legen.

3. Gänseschwarz oder Gänse-Pfeffer.

Wenn man die Gans tödtet, läßt man das Blut in ein Geschirr, worin etwas Essig sich befindet, laufen, rührt es bis es kalt ist, und bewahrt es auf, bis man das Gänsepfeffer zubereiten kann. Dieses wird dann von dem Halse, den Flügeln, dem Magen und der Leber verfertigt.

Auch kann man junges, nicht zu fettes Schweinefleisch mit hinzu nehmen. Nachdem solches gehörig gewaschen, bringt man es mit halb

Wasser und halb Essig, aber nicht zu scharfen, und Salz zu Feuer. Die Leber behält man zurück. Man schäumt es gut ab, giebt dann eine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, schwarzen und Nelkenpfeffer hinzu, und läßt es damit weich kochen. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter, giebt es hinzu, thut die Leber hinein und läßt es noch eine ¼ Stunde kochen. Das Blut giebt man zuletzt durch einen Durchschlag dazu, und läßt es so eben aufkochen. Man kann auch in 4 Theile geschnittene, geschälte, große Birnen hinzu geben, wie auch Mehl oder Kartoffeln-Klöße.

Man kocht auch auf diese Weise ganze, in beliebige Stücke geschnittene Gänse ein. Will man sie einige Zeit conserviren, so legt man sie in einen Steintopf und gießt sie mit gutem Hammelnierenfett zu.

4. Gans in Gallerte, zum Aufbewahren.

Nachdem man die Gans gehörig gereinigt hat, schneidet man sie in beliebige Stücke, setzt sie mit 3 großen rein geputzten und zerhackten Kalbsfüßen, 3 Theilen Wasser und einem Theil sehr scharfen guten Weinessig zu Feuer. Wenn dieses gut geschäumet hat, so giebt man noch hinzu: 4 bis 6 Chalotten, 24 schwarze Pfeffer- und 24 Nelkenpfeffer-Körner, 6 Gewürz-Nelken, 2 Lorbeerblätter und Salz und läßt das Fleisch in 1½ Stunden gar werden. Man sieht aber dahin, daß genug Flüssigkeit darauf ist, damit man Gallerte genug erhält. Dann nimmt man das Fleisch heraus, hebt alles Fett von der Sauce ab, giebt

sie durch ein Sieb und läßt sie in einigen Stunden sich gehörig setzen. Nun füllt man noch alles etwa zurückgebliebene Fett davon, und läßt den Bodensatz zurück. Man giebt den Satz wieder in die Casserolle, schmeckt nach Salz und Säure, setzt ihn aufs Feuer, und wenn er kocht, so klärt man ihn mit dem Weißen von 4 Eiern ab. Nun legt man das Fleisch in das dazu bestimmte Gefäß und läßt den Satz durch eine auf einem Stuhle festgebundene Serviette auf das Fleisch laufen. Will man die eingekochte Gans längere Zeit conserviren, so gießt man den Topf, worin das Fleisch sich befindet, mit gutem Hammelnierenfett zu.

Will man eine in Gallerte eingekochte Gans in kurzer Zeit verbrauchen, so giebt man gewöhnlichen Weinessig und kein Wasser darauf, wie auch die Kalbsfüße, und wenn sie abgeschäumt ist, das oben benannte Gewürz hinzu. Auch wird der Satz nicht mit Eiweiß geklärt, sondern nur, wenn das Fett abgefüllt ist, durch ein Sieb gegossen, und sobald er sich gesetzt hat, über das Fleisch gegeben.

5. Gänse-Leber.

Hiezu muß man von ausgemästeten Gänsen große, gute Lebern nehmen. Die kleinen sind hiezu nicht tauglich, weil sie leicht hart werden. Man setzt in einer Casserolle ein gutes Stück Butter aufs Feuer, läßt sie hellbraun werden, giebt gute Jûs und Citronenschale dazu, und wenn dieses aufkocht, legt man die Lebern hinein, läßt sie bei gelindem Feuer in einer kleinen ½

Stunde gar werden, drückt dann etwas Citronensaft dazu und richtet sie an.

6. Enten zu braten.

Der Kopf und Hals wird abgeschnitten, wie auch die Beine bis an die ersten Gelenke, dann wird unter den Keulen ein Loch geschnitten, die Keule in die Höhe geschoben, daß man den untersten Knochen in das Loch schieben kann, dann ein Spieß durch die Keulen gesteckt, und wenn sie gut ausgewaschen und an den Spieß gesteckt sind, bindet man unten um die eingesteckten Beine einen Bindfaden, daß sie nicht von einander reißen. Sind sie sehr jung, so kann man von den Füßen die Haut abbrennen und etwas abhacken, und dann so hinein stecken, so kommen die Füße auf die Brust zu liegen, hernach lasse man sie am Spieß oder in der Tortenpfanne wie Gänse, Enten oder Hammelfleisch mit Savoyenkohl gar braten.

7. Wilde Enten zu dämpfen.

Wenn die wilden Enten geputzt und aufgespielt sind, so schneidet man die Flügel und Beine bis am Gelenke ab, besprengt sie etwas mit Salz und spickt sie mit ziemlich starken Speckstreiffen; hernach legt man ein Stück Butter und ein Stück Speck in eine Casserolle, läßt beides braun werden, bestreut die Enten mit Mehl, thut sie in die heiße Butter und läßt sie ebenfalls braun werden, gießt Fleischbrühe mit etwas Weinessig vermischt, darauf, würzt es mit einer ganzen Zwiebel, Lorbeerblättern

und Pfeffer, und läßt es auf Kohlen durchschmoren. Zuletzt verdickt man es mit geriebenem Roggenbrod, thut, wenn man will, Kappern und Citronen hinzu, nimmt beim Anrichten die Zwiebeln heraus, und würzt es noch mit etwas Muscatenblüthe

8. Küken zu braten.

Selbige kann man spicken, oder auch ungespickt lassen, und, nachdem sie sauber aufgespielt sind, mit einem Stück Butter, welches man, wenn man sie an den Spieß stecken will, hinein steckt, gar braten. Auch müssen sie nicht mit Butter begossen werden, sonst werden sie unansehnlich.

9. Küken mit Spargel.

Die Küken werden entweder gekocht oder ganz weiß gebraten. Dann werden sie mit rein gewaschenem Spargel blanchirt, in Hühner- und Ochsenbouillon gar gekocht, mit gebranntem Mehl sämig gemacht, und etwas gestoßene Muscatenblumen dazu gethan und über die Küken angerichtet. Man bestreut die Schüssel mit länglich geschnittenen Pistacien und garnirt sie mit gebackenem Schweser.

10. Küken mit Erbsen.

Junge ausgehülsʼte Erbsen werden in Butter geschwitzt, dann wird etwas Hühnerbouillon darauf gegossen, gebranntes Mehl sämig gemacht, etwas gestoßene Muscatenblumen und gehackte Petersilie werden daran gethan und hiemit läßt man

es durchkochen. Nun werden ausgemachte Kappern dazwischen gestreut und beim Anrichten über gekochte oder gebratene Küken gegeben.

11. Kalekuten zu braten.

Selbige werden ausgenommen und gesengt, Hals und Kopf bleibt daran, sind sie jung, so bleiben auch die Füße mit daran, sonst werden die Beine auf die Hälfte abgehauen, mit feinem Speck sauber gespickt, ausgewaschen und ein gut Stück Butter hineingesteckt, und nur gelbbraun am Spieß gebrateu. Die Braten-Jüs wird beizu gegeben. Man kann auch einen Ueberguß von frischen Champignons darüber geben.

12. Kapaunen am Spieße zu braten.

Wenn sie gereinigt und dressirt sind, reibt man sie mit gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz inwendig aus, giebt die Leber des Kapaunen hinein, wie auch etwas verlesene und gewaschene Petersilie und etwas fein geschnittenen guten Speck oder ein Stück Butter, bindet dünne Scheiben Speck auf die Brust oder spickt dieselbe, bringt sie dann an den Spieß, und wenn sie etwas gebraten, salzt man sie, läßt sie in einer Stunde, wenn sie jung sind, sonst müssen sie wohl 1½ bis 2 Stunden, unter fleißigem Begießem mit geschmolzener Butter, gar braten.

13. Tauben in Ueberguß, weiß.

Diese thut man in eine Casserolle mit frischer Butter und läßt sie fast gar dämpfen, dann thut

man Kalbsschweser, Trüffeln, Moufferons, Artischockenböden, fein Gewürz und Salz dabei und paßirt sie ein wenig mit Mehl durch; dann gießt man kochendes Wasser darauf und läßt sie geschwinde gar kochen; hierauf legirt man sie wie ein Fricassee und richtet sie so an.

14. Tauben in Ueberguß, braun.

Diese macht man eben so als die vorhergehenden und paßirt sie braun, man macht auch braunes Mehl dabei und anstatt des Wassers giebt man braune Jüs. Wenn selbiges wohl legirt ist, richtet man es an und garnirt es zierlich.

15. Schnepfen zu braten.

Im Herbste sind die Schnepfen am fettesten, und also auch zum Braten am besten. Nachdem man sie gehörig mit Papier abgesengt und gewaschen hat, schneidet man den unteren Schnabel ab, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie nochmals ab, dressirt sie nun und steckt den obern Schnabel durch die Keulen. Man bindet eine handgroße Speckscheibe auf die Brust, bringt so die Schnepfen an den Spieß und bratet sie unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und etwas Salz in 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde gar. Von den Eingeweiden wirft man den Magen weg. Das Herz und die Leber hackt man, nebst den Gedärmen, und wenn man noch 4 bis 6 Stück gute Hühner= oder Taubenlebern erhalten kann, so giebt man solche auch dazu, wie auch 1 Chalotte.

Auf 2 Schnepfen nimmt man 1 Loth guten Speck, 4 bis 6 gestoßene Wacholderbeeren, eine Priese Muscatenblüthe und Salz. Wenn alles recht fein gehackt ist, giebt man eine kleine Handvoll fein geriebener Brodkrumen und das Gelbe von einem Ei noch an, rührt es gut durch und streicht die Farce nicht völlig einen halben Fingerdick auf Semmelscheiben. Nun giebt man ein gutes Stück frischer Butte in eine Eierkuchenpfanne und läßt die bestrichenen Semmelscheiben schön hellbraun werden, und legt sie beim Anrichten um die Schnepfen herum.

Die Schnepfen können auch unausgenommen gebraten werden, dann legt man bloß geröstete Semmelscheiben in die Bratpfanne, worin sie dann hinlänglich von dem Eingeweide betröpfelt werden.

16. Fasanen.

Dieser Vogel ist in unseren Gegenden sehr rar, und wenn man ihn erhalten kann, so präparirt man ihn auf folgende Weise: Ist er jung, so kann man ihn wie einen Kapaunen dressiren und braten, ist dies aber nicht der Fall, so wird er gefüllt, und dann in einer guten Braise gar gemacht. Zur Fülle nimmt man die Leber, und kann man noch einige gute Hühner-Lebern haben, auch solche, sonst eine große Kalbs-Milch, (Schweser) und hackt beides mit 4 Stück gewaschenen Trüffeln und etwas Petersilie recht fein. Dann schwitzet man eine fein geschnittene Chalotte in Butter gar. Von einem Ei und einem Stück

Butter macht man ein weiches Rührei, giebt solches nebst der geschwitzten Chalotte und einem rohen Eidotter, wie auch einem fein gestoßenen Zwieback, einer guten Priese Muscatenblüthe und etwas Salz dazu, rührt es gut durch und füllt damit den Kropf der Fasanen nicht zu voll, damit er nicht platze. Der Rest der Farce wird in den Leib gefüllt. Sollten die Fasanen nicht recht fett seyn, so müssen sie auf der Brust gespickt werden. Sind sie gar geworden, so werden sie aus der Braise genommen und kann eine Trüffeln-Sauce dabei gegeben werden.

17. Krammets-Vögel zu braten.

Hiezu muß man gute fette Vögel zu bekommen suchen. Nachdem sie abgerupft sind, sengt man sie mit Papier ab, wäscht sie mit warmen Wasser und Mehl rein, schneidet den unteren Schnabel und die Krallen an den Füßen ab, und sticht ihnen die Augen aus. Dann legt man den Kopf nach den Keulen hinunter, dreht den Fuß von der andern Seite quer über den Leib und befestigt daran den Kopf durch die Augen; macht dann ein gutes Stück Butter in eine Casserolle hellbraun, legt die Vögel nebst einigen Scheiben Speck und etwas Schinken dazu, läßt sie auf beiden Seiten braun werden, giebt dann etwas Bouillon oder wenn man die nicht hat, Wasser hinzu, und läßt sie in einer halben Stunde kurz einschmoren. Nun röstet man in Butter eine Handvoll geriebener Semmelkrumen hellbrauu, thut einige gestoßene Wacholderbeeren dazu, und wenn sie

mit durchgebraten sind, so giebt man beides zu den gar gekochten Vögeln, schwenket sie gut mit durch, läßt alles noch einige Minuten zusammen auf dem Feuer, und richtet dann die Vögel an.

Wildpret.

1. Wildpret-Farce.

Man schneidet 1 ℔ Wildfleisch und ¼ ℔ Speck in Würfeln, schwitzt solches mit ¼ ℔ Butter und 3 fein geschnittenen Chalotten auf gelindem Feuer so lange, bis alle Feuchtigkeit unter dem Fleische verdampt ist. Nun hackt man es ganz fein, weicht 2 Semmel in Wasser ein, drückt solche, wenn sie gehörig erweicht sind, rein wieder aus, giebt sie zu dem gehackten Fleische, nebst 3 ganzen Eiern und 3 Eidottern, etwas gestoßener Muscatenblüthe, Pfeffer und Salz und rührt alles gut durcheinander.

2. Rehzimmer zu braten.

Das Rehzimmer wird abgehäutet, und mit fein geschnittenem Speck recht voll gespickt. Alsdann schlägt man einen reinen Tuch, der in Essig getaucht ist, darum, nnd läßt es einige Tage im Keller liegen. Dann steckt man es an den Spieß, begießt es fleißig mit geschmolzener Butter und bestreuet es auch beim Salzen mit gestoßenem schwarzen Pfeffer. Beim Anrichten giebt man einige Löffel voll Jûs zu der unter dem Braten befindlichen Butter.

3. Rehkeule in Gallerte.

Von einer Rehkeule schneidet man so viele Fricandons, als man durchaus bekommen kann, und spickt solche recht sauber. Alsdann macht man eine Marinade von Essig, wozu man fein geschnittene Chalotten, 12 Stück gestoßene Wacholderbeeren, Nelken und schwarze Pfefferkörner und 2 Lorbeerblätter giebt, legt das gespickte Fleisch hinein und läßt es 3 Tage darin liegen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man es aus der Marinade, setzt es mit 3 Theilen guter brauner Bouillon und 1 Theil Essig zu Feuer, thut dann etwas Salz, Chalotten, schwarzen und Nelkenpfeffer dazu, und läßt es darin gar kochen. Die übrige Zubereitung ist wie beim Spanferkel S. 76 № 18.

4. Hirschzimmer zu braten.

Dieses wird eben so zubereitet, wie beim Rehzimmer № 2 angegeben ist.

5. Wild Schweinezimmer oder Keule am Spieß.

Selbiges legt man 2 Tage in Essig, worin eine Handvoll Wacholderbeeren und eine Handvoll Salz sich befinden, bringt selbiges dann an den Spieß, begießt es fleißig mit saurem Rohm und geschmolzener Butter, salzt es und läßt es in 2 — 3 Stunden mürbe werden. Man richtet es dann an und giebt die unter dem Braten befindliche Sauce dabei.

6. Hasenbraten.

Der Hase wird abgezogen und ausgenommen, die Nieren und Mürbbraten bleiben an dem Hasen fest, alle Häute werden abgezogen, aufgespielt, dann wird er recht fein gespickt und eine Stunde in Wasser gelegt, am Spieß gebraten und mit Butter und nachher mit 1 Paar Löffel dicken Rohm begossen, so wird er nicht trocken, sondern bleibt sehr saftig. Wenn er fast gar ist, wird er erst gesalzen, dieses ist bei allen kleinen Wildbraten der Fall. Auch ist noch anzumerken, daß, im Fall keine Bratenuhr und Spieß in kleinen Küchen seyn sollten, man sich einer Brat- oder Tortenpfanne bedienen muß, obgleich das Ansehen selten so gut ist, so kann doch, wenn der Braten nur fleißig begossen wird, der Geschmack sehr schön seyn. Man kann auch Hasen mit einem Ueberguß geben, nämlich 1 Champignon, Asja, oder Trüffeln.

7. Ragout vom Hasen.

Wenn man übriggebliebenen Hasen hat, schwitze man gehackte Zwiebeln in Butter. Wenn sie gar sind, thue man einen Löffel Mehl dazu, daß es gelbbraun wird, rührt es mit Bouillon, gebratener Jus oder was man sonsten hat, eben, und koche getrocknete Champignons oder Morcheln daran; dann haue man den Hasen in zierliche Stücke und lasse es höchstens einmal aufkochen. Auf dieselbe Art verfahre man auch mit gebratenem Geflügel, oder wie man es auch heißen mag, es sey übergebliebenes wild oder zahmes Geflügel.

7 Fische.

Allgemeine Anmerkungen.

Das Kochen der Fische geschieht gewöhnlich auf folgende Art: Jeder Flußfisch der blau gekocht werden soll, wird mit den Schuppen in kochendem Wasser aufgesetzt. Seefische werden hingegen in kaltem Wasser zu Feuer gebracht. Zuvor müssen selbige jedoch rein ausgenommen seyn. Vor dem Gebrauche schneidet man daher alle Fische vorsichtig den Bauch auf, hüte sich aber, die Galle, die nahe am Kopfe sitzt, nicht zu zerschneiden. Alsdann nimmt man sie aus, hebt Leber, Rogen oder Milch auf, welche mit dem Fische gekocht wird, wäscht ihn gut ab, und verfährt dann mit dem so zu bereiteten Fisch, wie weiterhin vorgeschrieben ist.

1. Frischen Lachs zu kochen.

Einen frischen Lachs muß man beim Rücken in die Länge durchreißen und aus der einen Hälfte den Rückgrat schneiden und das Eingeweide heraus nehmen und dann vollends von einander schneiden, dann eine jede Hälfte nur einmal mitten durch. Wohl abgewaschen muß man ihn ein paar Stunden in kaltem Wasser liegen lassen und dann mit kaltem Wasser, Salz und Weinessig zu Feuer bringen, und wenn er abgeschäumt, Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Citronenscheiben und ein Bund Kräuter daran thun, damit langsam kochen, und

in der Suppe kalt werden lassen. Dann werde er zierlich angerichtet, und Essig, Oel und Pfeffer dabei, auch wohl abgerührte Butter.

2. Lachs-Forellen.

Nachdem sie rein gemacht, werden sie mit etwas Salz bestreut und mit Essig übergossen, dann mit eben dem Gewürze, wie der Lachs, gekocht, nur muß man sich beim Kochen in Acht nehmen, denn er wird sehr leicht gar. Man giebt geschmolzene Butter und Petersilie, auch Essig und Oel dabei.

3. Hecht blau zu kochen.

Nachdem der Hecht ausgenommen und gewaschen, legt man ihn auf eine Schüssel und gießt ¼ Stunde vorher, ehe man ihn kochen will, Weinessig darauf. Dann legt man ihn in kochendes Wasser, worin Salz, Lorbeerblätter, einige Chalotten und Nelken-Pfeffer sich befinden, läßt ihn gar kochen, und giebt Petersilien-Sauce, oder geschmolzene Butter, fein gehackte Petersilie, auch Essig und Oel, jedes allein dabei.

4. Hechte blau gekocht mit Eiersauce.

Man nimmt sie aus, sprengt dann Essig darauf, und wenn man das Wasser wie zu Forellen bereitet hat, kocht man sie eben so gar und nach Größe der Schüssel thut man Eigelb in eine Casserolle mit Muscatennuß, Essig, Wasser, ein gut Stück frischer Butter, ziehet dieselbe Sauce sachte auf dem Feuer ab, und richtet die Hechte

ganz trocken auf der Schüssel an, mit Petersilie garnirt; und giebt die Sauce dabei. Man giebt auch zu solchen blauen Hechten geschmolzene Butter, auch kann man einige Baars kochen und mit auf die Schüssel legen.

5. Hecht mit märkischen Rüben.

Die Rüben schneidet man in Scheiben und blanchirt sie, dann kocht man auch den Hecht wie gewöhnlich ab, thut die Rüben in eine saubere Pfanne, und ein gutes Stuck frischer Butter, geriebenes Brot, Muscatenblumen und Pfeffer dazu, dann wird reines Wasser darauf gegossen und Alles zu Feuer gesetzt, bis die Sauce legirt, dann wird es angerichtet über den Hecht.

6. Hecht zu braten am Spieß.

Wenn er geschuppt, ausgenommen und gekerbt ist, bestreut man denselben mit Salz, dann macht man Sardellen von den Gräten, schneidet sie wie Speck zum Spicken, auch eben so Citronenschale, spickt den Hecht in den Kerben damit, macht den Spieß recht heiß, bestreicht ihn mit einer Speckschwarte, steckt den Hecht daran und bindet Kopf und Schwanz recht fest an den Spieß, schneidet zwei dünne schmale Hölzer, die länger sind als der Hecht, schneidet an den Enden Kerben darin, legt sie gegen den Fisch, und bindet sie an den Spieße in die Kerben fest, auch so weit der Kopf und Schwanz geht, jedoch muß der Bindfaden nicht in das Fleisch schneiden. Man kann den Hecht auch mit Speck spicken und braten

7. Karpfen blau zu kochen.

Will man den Karpfen blau kochen, so schuppt man ihn nicht, nimmt ihn aber sorgfältig aus, damit man die Galle nicht zerdrückt, hebt dann Leber und Milch auf und wäscht ihn ab. Nun theilt man ihn in der Länge durch und schneidet ihn in beliebige Stücke. Eine Viertel-Stunde ehe man ihn kochen will, begießt man ihn mit Weinessig wovon er blau wird. Dann setzt man Wasser aufs Feuer, worin man gehörig Salz gegeben, und wenn das Wasser kocht, so giebt man den Karpfen nebst dem Eingeweide hinein, läßt ihn einige Minuten kochen, und hebt ihn behutsam mit einer Schaumkelle heraus. Man giebt Meerrettig und geschmolzene Butter dazu.

8. Karpfen in Bier gekocht.

Die Karpfen werden geschuppt, ausgenommen, gerissen und in Stücke geschnitten, mit etwas Salz eingesprengt, dann abgewischt, mit geschnittenen Zwiebeln, Nelken und Muscatenblumen und so viel Bier, daß die Karpfen bedeckt sind, gar gekocht und dann angerichtet.

9. Karpfen in Rothwein.

Der Karpfen wird, wie gewöhnlich, rein gemacht und in Stücke geschnitten. Dann schwitzt man Mehl in Butter braun, thut es in eine Casserolle, und giebt 3 Theile Rothwein, 1 Theil Jüs, einige Nelken, einige Chalotten, etwas Ci=

tronenschale, eine Stange Caneel, Salz und etwas Zucker dazu. Nun trocknet man den Karpfen ab, legt ihn in die Sauce, und läßt ihn, so lange bis er gar ist, darin kochen. Alsdann verdünnt man das Blut mit etwas Rothwein, giebt noch einige Citronenscheiben zu dem Fische, rührt ihn mit dem Blute ab, und richtet ihn an.

9. Gekochte Karauschen.

Die Karauschen werden geschuppt, dann ausgenommen, daß man die Galle nicht zerreißet, und wenn sie groß sind, kann man sie durchschneiden, sonst aber ganz lassen, und ein paarmal einkerben, in Wasser und Salz abkochen, und so kann man sie geben mit abgebrühter Butter, fein gehackter Petersilie und Muscatenblumen oder auch mit einer Rohm- oder Zwiebelnsauce.

10. Gebratene Karauschen.

Wenn selbige gehörig gereiniget und in Stücken geschnitten sind, legt man sie einige Stunden, ehe man sie braten will, in Salz, trocknet sie dann ab und wendet sie in geschlagenem Ei und Zwiebacks-Krumen um. Man bäckt sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun, richtet sie an und giebt Kappern-Sauce oder auch Citronensaft dabei.

11. Sandart (Zander) zu kochen.

Von dem Sandart werden, vermittelst einer Reibe, die Schuppen herunter gerieben. Man nimmt ihn dann aus, wirft die Kinnlade weg,

giebt ihn in kochendes Wasser, worin einiges Gewürz und Zwiebeln befindlich und läßt ihn in einer Viertel-Stunde gar werden. Man giebt geschmolzene Butter, Essig und gehackte Petersilie, auch eine Petersilien-Sauce dazu.

12. Barsche zu kochen.

Die Barsche werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, und dann in Stücke geschnitten und mit eben demselben Gewürze, wie die Karpfen, in gesalzenem Wasser in 10 Minuten gar gekocht. Man giebt eine Butter-Sauce oder auch geschmolzene Butter, Essig und Petersilie dabei.

13. Brassen zu kochen.

Wenn sie groß sind, so werden sie gerissen und in Stücke geschnitten als ein Karpfen, und sind sie klein auch so angeblauet und abgekocht, mit Meerrettig und Weinessig gegeben, sind es aber kleine Brassen, so muß man sie abschuppen und abkochen, und eine Sauce, welche man will dabei geben.

14. Schnepel mit Rüben.

Wenn selbige geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, so werden sie in kochendem Wasser und Salz gar gekocht, dann hat man gelbe Rüben geschält und in Strieme geschnitten, oder auch Teltauer-Rüben geputzt, und in Wasser und Salz nebst einem Stück Butter gar gekocht, und mit etwas weißgebranntem Mehl eben gemacht mit

geriebener Muscatennuß dazu. Werden die Fische angerichtet, giebt man die Rüben und gestoßenen Pfeffer darüber. Wer will, kann auch Essig dazu gießen.

15. Schleien zu kochen.

Da man von den Schleien mit kochendem Wasser den Schleim herunter schaben muß, so schlägt man sie vorhrr mit einem Stück Holze auf den Kopf um sie zu tödten, gießt dann das kochende Wasser darüber und schabt schnell, damit die Haut nicht herunter geht, mit einem Messer alle Schuppen und Schleim ab, legt sie darauf gleich in kaltes Wasser, wäscht sie ab und schneidet sie in Stücke. Nun thut man sie in kochendes gesalzenes, mit Gewürz und Zwiebeln versehenes Wasser und läßt sie darin gar kochen. Man giebt Specksauc dabei.

Man kann die Schleien auch in Butter braten, dann werden sie aber vorher eingekerbt. Auch kann man dieselbe Sauce, aber statt des Specks Butter nehmen, und zuletzt einen guten Löffelvoll Kappern dazu geben.

16. Gebratene Zungen.

Selbige kann man, nachdem sie ausgenommen und abgezogen, abgewaschen und abtrocknen, ganz lassen, oder in Stücke schneiden, etwas eingesalzen, in Zwieback umkehren, und wie bekannt gar backen, und mit ausgebackener Petersilie garniren. Es ist noch anzumerken, daß die, welche

sich zum Kaffe Hausenblasen bedienen, statt dieser Zungenhaut, wenn sie getrocknet ist, nützen.

17. Bütte zu kochen.

Wenn selbige ausgenommen und gewaschen, werden sie in kochendem Wasser und Salz abgekocht, mit einer Schaumkelle behutsam herausgenommen, ohne die Haut zu beschädigen, und dann Petersiliensauce dabei gegeben. Man kann auch kleine Bütte, kleine Hechte, Schnepel und Störe gehörig reinigen, und dann kochendes Wasser und Salz, nebst einigen Petersilienwurzeln in Bereitschaft haben, worin denn alle ebenerwähnten Fische gar gekocht werden. Kurz vorm Anrichten wirft man eine Handvoll Petersilienblätter mit daran, und giebt dann mit in einer tiefen Schüssel das Wasser mit den Fischen und Wurzeln zu Tische, daher muß das Wasser nicht zu salzig seyn. Dann schmiert man ganz dünne Schnitte Roggen- und Weißbrod mit Butter, die werden dann dabeigegessen.

18. Quappen.

Selbige werden ausgenommen, von der Haut abgezogen, in runde Scheiben geschnitten, dann blanchirt und nachher in ein reines Geschirr mit süßem Rohm, frischer Butter, feinem Gewürz und Salz gethan, damit setzt man sie ans Feuer und läßt sie kochen, bis die Sauce legirt, dann werden sie angerichtet.

19. Stint zu kochen.

Werden am Kinnladen ausgenommen, gut gewaschen, und in kochendem Wasser und Salz abgekocht, sauber angerichtet, und geschmolzene Butter und Mustard oder Petersiliensauce dabei gegeben.

20. Aal blau zu kochen.

Man kann den Aal sowohl ohne die Haut als auch mit derselben blau kochen. In letzterm Falle muß er mit Salz und Wasser so lange abgerieben werden, bis nichts Schleimiges mehr darauf ist. Dann wird er ausgenommen, in Stücke geschnitten und mit Essig begossen, womit man ihn so lange stehen läßt, bis er blau ist, dann thut man in Wasser etwas Salz, einige Chalotten, Nelken- und schwarzen Pfeffer, Lorbeerblätter, eine Hand voll Salvey, etwas Essig nach Geschmack, und wenn es kocht, so legt man den Aal hinein und läßt ihn eine halbe Stunde kochen. Soll er warm gegessen werden, so giebt man geschmolzene Butter, Essig und fein gehackte Petersilie dabei. Soll er kalt gegeben werden, dann nur Essig und Oel auch gehackte Petersilie.

21. Aal in Gallerte.

Wenn der Aal gereinigt ist, schneidet man ihn in Stücke, legt selbige einige Augenblicke in kochendes Wasser, nimmt sie wieder heraus, und setzt sie dann mit 3 Theilen Wasser und 1 Theil Weinessig, Salz, einigen Nelken- und schwarzen

Pfeffer, Chalotten, Muscatenblüthe und einige Lorbeerblätter zu Feuer, und läßt ihn damit eine halbe Stunde kochen. Darauf gießt man die Brühe durch einen Sieb, legt den Aal wieder hinein, läßt ihn darin erkalten, und hebt alles Fett davon ab. Nun nimmt man den Aal auch heraus, giebt zu der Brühe die Gallerte von 6 Kalbs-Füßen, die aber auch vom Fette und Bodensatz befreit seyn muß, setzt dies auf's Feuer, uud wenn es anfängt zu kochen; thut man das zu Schaum geschlagene von 6 Eiern hinzu, und läßt es damit aufkochen. Man schäumt es nun ab, und giebt es einigemale durch einen Geleebeutel. Ist dies geschehen, so läßt man etwas Gallerte in eine Schüssel oder in eine Form laufen, legt darauf einige Zitronenscheiben, dann den Aal, dann Gallerte, dann Aal und Gallerte, und so fort bis beides verbraucht ist. Beim Anrichten muß man die Form einen Augenblick in warmes Wasser tauchen, damit die Gallerte sich löse, aber zu warm darf sie nicht werden, weil sie sonst flüssig wird.

22. Gestovte Aale.

Wenn sie klein sind, werden sie abgescheuert, sind sie aber groß, werden sie abgezogen, in ziemlich gesalzenem Wasser einmal aufgekocht, dann auf einen Durchschlag gelegt, darauf macht man etwas weiß gebranntes Mehl, selbiges rührt man mit Wasser und Essig ab, thut gehackte Petersilie, Majoran, Thymian und Muscatennuß daran, und läßt damit den Aal völlig gar kochen.

23. Marinirte Neunaugen.

Man bestreut sie lebendig mit einer Handvoll Salz, läßt sie darin sterben, trocknet sie rein ab, bestreicht sie mit Butter und bratet sie auf dem Rost braun. Dann legt man sie in einen steinernen Topf oder in ein Glas und streuet Lorbeerblätter, ganze Nelken, Pfeffer und englisches Gewürz dazwischen. Auf ein halbes Schock Neunaugen rechnet man ein Quart Essig, und von dem Gewürz zusammen ein Loth. Die Neunaugen werden mit einem Pfund = Stück beschwert und gut zugedeckt, nach 24 Stunden nimmt man das Gewicht wieder ab und bindet das Glas oder den Topf mit einer Blase, oder welches noch besser ist, mit Wachspapier zu, man kann sie so sehr lange bewahren.

24. Stör zu kochen.

Man muß denselben zwei bis dreimal mit reinem Wasser waschen, setzt ihn mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer und läßt ihn langsam gar kochen; während des Kochens muß man alles Fett abschöpfen. Nachdem man nun das Fleich vom Feuer genommen hat, schneidet man beliebige Stücke davon und richtet sie an mit einer Eier = Sauce. Will man den Stör als Kalbs = Carbonade bereiten, so darf er nur eine ½ Stunde kochen, löses alsdann alle Knorpel aus, bestreuet ihn mit gestoßenem Zwieback und Muscatenblumen und läßt ihn langsam in Butter gar braten.

Kleine Störe, nicht über ein ℔ schwer, werden mit Gewürz abgekocht, und mit Mustard und Butter oder einer Butter-Sauce angerichtet.

25. Schollen zu kochen.

Man nimmt sie auf der weißen Seite aus, schuppt und wäscht sie gut, kocht sie alsdann in Wasser und Salz gar, und giebt Eiersauce und geriebenen Meerrettig dabei.

26. Schollen zu braten.

Wenn die Schollen gehörig gereiniget, wie vorhin angezeigt, so schneidet man, wenn es große sind, solche in Stücken, legt sie in hartes gesalzenes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, und läßt sie 2 Stunden damit stehen, trocknet sie dann ab, kehret sie in geschlagenem Ei und Zwiebacks-Krumen um, backt sie in Schmalz bei schnellem Feuer auf beiden Seiten hellbraun und servirt sie mit Kräuteressig oder Citronen-Saft.

27. Kleist oder Steinbutte mit Eier-Sauce.

Selbiger wird ausgenommen, geschuppt und 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt, dann ist zu solchen großen Fischen ein Heber im Fischkessel ganz unumgänglich nöthig, auf den Heber wird er in einem Fischkessel mit kaltem Wasser und gehörig Salz ganz langsam gekocht und gut abgeschäumt. Je langsamer er kocht, um so viel zarter wird er, sonst aber leicht harsch. Wenn er gar ist, hebt man ihn mit dem Heber heraus,

und läßt ihn so lange darauf, bis die schwarze Haut und die Floßfedern davon gemacht sind, denn ein Fisch, wo die Floßfedern nachdem er gekocht, erst abgenommen, ist weit fetter, und saftiger, als wenn sie vorher abgeschnitten werden, dann wird er auf einer Schüssel angerichtet, mit Petersilie garnirt, und eine Eier=Sauce oder geschmolzene Butter und Mustard dabei gegeben.

28. Schellfische zu kochen.

Selbige werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in kochendem Wasser und Salz abgekocht, mit Mustard und geschmolzener Butter dann zu Tafel gegeben.

29. Dorsch zu kochen.

Wenn die Dorsche geschuppt, ausgenommen, gewaschen und die Kinnladen abgenommen sind, schneidet man sie in Handbreite Stücke. Dann setzt man Wasser und Salz auf's Feuer, und wenn es kocht, so thut man den Dorsch hinein und läßt ihn nur einmal durchkochen, sonst zerfällt er in Stücken. Auch muß man ihn gleich aus dem Wasser, worin er gekocht ist, herausnehmen. Kann man Seewasser haben, so ist dieses nebst Salz, zum Abkochen des Dorsches sehr zu empfehlen.

Man giebt eine Buttersauce dabei.

30. Kabeljau.

Der wird ausgenommen und geschuppt, doch so, daß die Haut nicht zerreißt, dann gut ausgewaschen und in kaltem Wasser und Salz

langsam gar gekocht. Hat man einen langen Fischkessel nebst Heber, ist es immer schöner, sonst muß er in Stücke geschnitten werden, dann kann man aber dergleichen große Fische immer eine Stunde vor dem Anrichten kochen, weil das Salz besser durchzieht. Es ist noch anzumerken, daß beim Ausnehmen und kochen mit der Leber sorgfältig umgegangen wird, weil diese für viele das Beste ist. Die Saucen hiezu bestehen in Mustard, Butter- oder Petersiliensauce.

31. Stockfisch zu wässern und zu kochen.

Wenn der Stockfisch gekauft wird, muß man darauf sehen, daß es gut weiß ist; dann klopft man ihn mit einem Beil oder Hammer und legt ihn eine Nacht in fließendes Wasser, schuppt ihn; kocht recht starke Lauge, läßt siehen bis sie ganz klar und kalt ist, gießt das Wasser ab und die Lauge darauf, läßt den Stockfisch so lange darin liegen, bis er weich ist, ist aber die Lauge sehr stark und man sieht, daß sie den Stockfisch angreift, so darf er nur einige Stunden darin liegen, wo aber dieses nicht ist, kann er auch wohl vier- und zwanzig Stunden darin liegen und es schadet ihm nicht; alsdaun nimmt man ihn heraus und legt ihn vier und zwanzig Stunden in frisches Wasser: in dieser Zeit giebt man ihm oft frisches fließendes Wasser, damit die Lauge gut auszieht, es schadet auch nicht, wenn er etwas länger im Wasser liegt. Der Stockfisch muß auf diese Art nicht kochen, sondern man wickelt die Stücke auf, daß die Haut auswendig kömmt, bindet jedes Stü k

mit Bindfaden, legt sie in einem großen Topf, gießt kochendes Wasser darauf und läßt es ferne vom Feuer stehen und weichen, jedoch muß er, wenn er ein paar Stunden so geweicht hat, zuletzt so heiß werden, als wenn er beinahe zu kochen anfangen will, und vorne, wo der Topf am Feuer steht, einen weißen Schaum bekömmt; alsdann wird er ausgelegt in einen Durchschlag, daß das Wasser abläuft, man sucht alle Gräten behutsam aus, und salze ihn. Die Brühe wird folgender gestalt: Man nimmt von sechs Eiern das Gelbe, ein gut Stück Butter, etwas Mehl, Pfeffer, Muscatenblumen, rührt dieses in einen Topf durcheinander, gießt etwas Wasser dazu, rührt es auf Kohlenfeuer so lange bis es dick wird, gießt das Salzwasser von dem Stockfisch und die Brühe darüber oder dabei, wie man will. Man kann auch statt dieser Brühe eine Rohmbrühe dabei geben. Auch hat man die Mühe mit dem Klopfen, Laugen und Wässern hier nicht nöthig, weil man ihn ganz zubereitet kaufen kann, so, daß man ihn in kochendem Wasser kochen kann und er wird sehr schön.

32. Frische Heeringe zu braten.

Diese werden, nachdem sie rein gemacht, abgetrocknet und in Salz und Mehl umgekehrt sind, in heißer Butter oder Schmalz auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Auch kann man sie, nachdem sie gebraten, in Essig, worin Nelken- und schwarzer Pfeffer auch Chalotten sich befinden, legen, und kalt zu Tische geben.

33. Heeringe zu mariniren.

Man nimmt gewässerte, von Rogen oder Milch entledigte und getrocknete Heeringe und läßt sie auf einen Rost ganz gelinde braten, ohne Butter darauf zu tröpfeln. Man läßt sie kalt werden, schichtet sie fest an einander in eine Schüssel, oder in ein anderes irdenes Geschirr, legt dazwischen allemal Lorbeerblätter, Rosmarin, Citronenscheiben, grob gestoßenen Pfeffer und bestreut sie damit. Endlich begießt man sie mit Baumöl und gutem Weinessig, deckt sie wohl zu, beschwert sie, wenn man sie lange aufheben will und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Wer ein Liebhaber von Neunaugen ist, wird den also bereiteten Heering eben so sehr nach seinem Geschmack finden. Wollte man ihn nicht kalt aus Essig haben, so kann man ihn, mit Sauerkraut, oder entzwei geschnittenen Märkschen Rüben anrichten.

34. Krebse zu kochen.

Man wäscht sie rein, thut sie in einen Kessel, gießt Wasser darauf, salzt sie und läßt sie kochen. Macht inzwischen die Feuerzange glühend, und rührt sie damit um, so werden sie weit besser roth. Wenn sie gar sind, gießt man das Wasser ab und thut ein wenig Butter dazu, schüttet sie damit um, legt sie dann auf eine Schüssel, garnirt sie mit Petersilien und giebt frische Butter dazu.

35. Hummer zu kochen.

Den Hummer muß man erst abwaschen, dann nimmt man ein kleines Stückchen Holz und steckt

ihm dies in den Schwanz, damit in den Hummer kein Wasser kommen kann. Dann läßt man ihn in einem Kessel kochen, und wenn er ungefähr halb gar ist, wirft man erst Salz hinein, und läßt ihn langsam gar kochen. Wenn man die Feuerzange glühend macht und rührt den Hummer damit um, so wird er besser roth. Beim Anrichten muß man ihn mit ein wenig Butter bestreichen, mit Petersilie garniren, und gehackte Petersilie, Essig und Oel dabei geben.

36. Austern.

Den Austern werden mit einem Messer, welches nicht spitz sein muß, die Bärte abgenommen, dann werden sie umgekehrt, das die runde Seite oben auf kömmt, dabei werden Citronen gegeben.

37. Gebratene Austern.

Wenn die Austern geöffnet sind, so putzt man die Bärte davon ab, nimmt sie aus der Schale und giebt 6—8 Stück in größere Austern-Schalen, die in einigen Haushaltungen vorräthig sind. Sollte dies indeß nicht der Fall seyn, so nimmt man einen porcellanenen Suppenteller, legt eine Auster neben die andere darauf, gießt das Austern-Wasser auch dazu, und wenn der Teller ganz bedeckt ist, legt man 4 Loth frische Butter, in kleine Stücke geschnitten, darauf herum, streuet Zwiebackskrumen und etwas fein gestoßene Muscatenblüthe darüber, setzt den Teller auf einen Dreifuß, giebt glühende Asche darunter, deckt einen Casseroll-Deckel über die Austern, legt auch glühende Asche und einige

Kohlen darauf, und läßt die Austern in 5 Minuten gar werden. Die Zwiebackskrumen müssen gelbbraun werden und etwas Kruste haben. Dann setzt man den Teller auf eine kleine porcellanene Schüssel, und giebt sie mit in Hälften geschnittene Citronen zu Tische.

38. Muscheln zu kochen.

Die Muscheln werden vermittelst eines neuen Besens, womit man tüchtig darauf herum arbeitet, damit alles Sand herunter kömmt, rein gemacht, dann in kochendes gesalzenes Wasser mit einigen Zwiebeln gegeben, worin sie einige Stunden kochen müssen. Dann nimmt man eine heraus, versucht ob sie gehörig steif ist, und ist dies der Fall, so sind sie gut. Man sieht auch nach, ob die Zwiebeln weiß geblieben sind, dann kann man sie dreist essen, sind sie aber schwarz geworden, so sind sie giftig und ungenießbar.

Hiezu gehört eine Essig-Sauce mit vielem Pfeffer. Auch kann man Provencer-Oel, Essig und Pfeffer dabei geben.

---

8. Von Saucen.

---

1. Austern-Sauce.

Ein $\frac{1}{4}$ ℔ frischer Butter setzt man in einer Casserolle auf's Feuer, läßt sie schmelzen, thut einen kleinen Löffelvoll Mehl dazu und läßt es

ein wenig schwitzen. Dann giebt man so viele gute Bouillon, als man Sauce bedarf, auch etwas Citronensaft hinzu, und wenn sie kocht, so rührt man sie mit einigen Eidottern ab, und giebt nun in die heiße Sauce 50 Stück von den Bärtern gereinigter und vorher steif gemachter Austern, wie auch das geklärte Austerwasser dazu. Wenn die Austern darin sind, so darf die Sauce nicht wieder kochen, sonst werden sie hart.

2. Sardellen-Sauce.

Man nimmt 6—8 Sardellen, wässert sie ein wenig aus, macht sie von den Gräten und hackt sie ganz klein. Ferner macht man ein wenig weißgebranntes Mehl, thut die gehackten Sardellen dazu, nebst ein wenig Essig und einer gröblich gehackten Zwiebel. Dieses rührt man mit Bouillon auf dem Feuer ab, läßt solches eine Weile kochen, streicht die Sauce hierauf durch ein Haarsieb, und legirt mit 2 Eidottern.

3. Blumenkohl-Sauce.

Man rührt ein $\frac{1}{4}$ ℔ Butter mit 6 Eidottern zu Schaum und giebt dann einen guten Löffelvoll Mehl, so wie auch etwas Muscatenblüthe und Salz dazu. Nun gießt man nach und nach ein halbes Quartier sehr guter Bouillon hinzu, und läßt die Sauce unter beständigem Rühren aufkochen. Hat man keine Bouillon, so nimmt man von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht ist.

4. Morcheln-Sauce.

Die Morcheln werden erstlich ein wenig langsam blanchirt, daß sie recht aufquillen, hierauf abgeputzt und gröblich klein gehackt. Ferner macht man ein wenig weißgebranntes Mehl, giebt so viel Bouillon darauf, daß es eine nicht zu dicke Sauce wird, läßt diese aufkochen, wirft die Morcheln auch hinein, daß dieselben ein wenig mit durchkochen, und legirt die Sauce mit 2 Eidottern.

5. Sauce von frischen Champignons.

Wenn die Champignons rein gemacht und gewaschen sind, so schwitzt man sie mit einem Stück frischer Butter und dem Saft einer halben Citrone eine $\frac{1}{4}$ Stunde. Man giebt alsdann so viel, und recht gute, starke Bouillon darauf, als man Sauce bedarf, und läßt sie nun noch eine $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dann wird sie mit einigen Eigelb legirt.

6. Weiße Sauce von getrockneten Champignons.

Die Champignons werden in Streifen geschnitten und rein abgewaschen, dann mit vollem kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und halb gar gekocht. Nun legt man sie auf einen Durchschlag, drückt sie aus und giebt wieder kaltes Wasser darauf, drückt sie wieder aus und fährt so lange damit fort, bis das Wasser nnr noch gelblich ist. Dann schwitzet man eine fein gehackte Chalotte in Butter und Mehl gar, giebt kräftige

Bouillon darauf, thut die Champignons dazu und läßt sie völlig gar darin kochen. Nun fügt man noch hinzu: Muscatenblüthe, Citronenscheiben, und rührt die Sauce zuletzt mit einigen Eidottern ab.

7. Eier-Sauce mit Essig.

Man nimmt Butter und Mehl und einige Eidotter, dieses wird zusammen durchgeknetet. Dann giebt man Wasser, Essig und Zucker daran, und läßt es, unter beständigem Rühren, kochen. Zuletzt fügt man eine Priese Muscatenblüthe dazu.

8. Citronen-Sauce.

Man macht ein wenig weißgebrantes Mehl, giebt etwas Bouillon und den Saft von 2 Citronen dazu, rührt solches auf dem Feuer ab, und legirt es mit 2 Eidottern.

9. Petersilien-Sauce.

Man verliest und wäscht eine Handvoll Petersilie, und hackt solche ganz fein. Hierauf knetet man ein wenig Mehl mit Butter zusammen, wirft die Petersilie dazu, nnd rührt dieses mit Bouillon auf dem Feuer ab. Wenn die Petersilie ein wenig durchgekocht ist, so legirt man die Sauce mit 2 Eidottern.

10. Braune Kappern-Sauce.

Man macht einen Löffelvoll Mehl in Butter braun, läßt auch eine kleingehackte Chalotte damit durchschwitzen, giebt gute braune Jüs, so viel als man Sauce nöthig hat, darauf, auch etwas Citronenschale und Citronensaft, und zuletzt einige Löffelvoll Kappern, womit sie durchkochen muß.

11. Weiße Kappern-Sauce.

Man rührt einen Löffelvoll Mehl mit 3 Eidottern, etwas Essig und Wasser klein, thut ein wenig Butter, Zucker und Kappern dazu, und rührt die Sauce auf dem Feuer ab bis eben vor dem Kochen.

12. Orangen-Sauce.

Man schält die Schale von 2 Orangeu ab; aber ganz dünne und in kleine Stückchen. Auf diese Schale giebt man etwas Coulis, läßt solche eine kleine Weile damit kochen: so ist die Sauce gut.

13. Johannisbeeren-Sauce.

Man nimmt rothe abgestreifte Johannisbeeren, läßt sie mit ein wenig Wasser, Citronenschale und Caneel eine Weile kochen, rührt ein wenig Mehl mit einer Viertel-Bouteille rothen Wein klein, giebt die Brühe von den Johannisbeeren durch ein Haarsieb dazu, wirft gehörig Zucker hinein und rührt die Sauce auf dem Feuer ab.

14. Himbeer-Sauce.

Man nimmt süßen Rohm und giebt dazu etwas Himbeer-Essig. Dieses muß vor dem Anrichten tüchtig mit einer Schaumruthe geschlagen werden.

15. Trüffel-Sauce.

Man legt die Trüffeln eine Weile in warm Wasser, daß die Erde losweicht; alsdann putzt man solche ab, und schneidet sie in Würfel.

Hierauf giebt man etwas Coulis auf den Trüffeln, läßt es zusammen langsam kochen, bis die Trüffeln gar sind, so ist die Sauce fertig.

16. Oliven-Sauce.

Man schneidet das Fleisch der Oliven von den Steinen und in länglichte Stückchen. Im Uebrigen verfährt man wie bei der vorigen Sauce.

17. Chalotten-Sauce.

Man hackt etwas Chalotten fein, giebt recht starke Jüs und den Saft von einer Citrone darauf, läßt diese ein wenig kochen, bis die Chalotten gar sind, so ist die Sauce gut.

18. Zwiebel-Sauce.

Man schält einige Zwiebeln, welche nicht zu groß sind, und kocht sie mit Wasser ein wenig ab. Alsdann giebt man Coulis darauf, läßt die Zwiebeln langsam damit kochen, bis sie völlig gar sind.

19. Wein-Sauce

Es wird ein Löffelvoll Mehl und 4 Eidotter mit ¾ Wein und ¼ Wasser klein gerührt, und ein wenig Butter, Zucker, Caneel und Citronenschale hineingeworfen. Alsdann rührt man diese Sauce auf dem Feuer ab bis vorm Kochen.

20. Meerrettig-Sauce.

Man stößt ein ¼ ℔ abgeschälte Mandeln im Mörser klein, knetet hierauf ein wenig Mehl und Butter zusammen, thut die gestoßenen Man-

deln dazu, nebst etwas geriebenem Meerrettig, giebt halb Wein, und halb Wasser, ein wenig Citronenschale und Zucker dazu, rührt die Sauce auf dem Feuer ab, streicht solche durch ein Haarsieb, und legirt sie mit 5 Eidottern.

21. Meerrettig-Sauce zu Karpfen.

Man nimmt zn 2 Löffelvoll geriebenen Meerrettig zwei Löffelvoll süßen Rohm, einen halben Löffelvoll geriebenen Zucker und zwei Löffelvoll Weinessig. Es wird geschmolzene Butter zugleich mit zu Tische gegeben, weil Mehrere es lieben, zur vorstehenden Mischung noch Butter zuzusetzen.

22. Hagebutten-Sauce.

Die Hagebutten werden mit Zwiebacks- oder Semmelkrumen auf's Feuer gesetzt, und wenn selbige mürbe sind, reibt man sie durch ein Sieb. Dann giebt man Wein, Zucker und Caneel dazu und läßt sie damit aufkochen.

23. Rohm-Sauce.

Man knetet einen Löffelvoll Mehl mit ein wenig frischer Butter zusammen, giebt süßen Rohm darauf, rührt dieses auf dem Feuer zu einer sämigen Sauce ab, und wirft ein klein wenig Salz hinein. Auf diese Weise giebt man solche zu Stockfisch oder Blumenkohl; soll sie zu andern Fischen seyn, so hackt man ein wenig Petersilie fein, und wirft sie hinein. Zu Karauschen kann man ein

wenig grüne Dill fein hacken und dazu nehmen; soll die Sauce aber zum Pudding oder einer andern Mehlspeise seyn, so wirft man ein wenig Zucker hinein.

24. Butter-Sauce.

Man knetet einen Löffelvoll Mehl mit einem guten Stück frischer Butter zusammen, giebt ein wenig kochendes Wasser darauf, und rührt dieses zusammen, giebt ein wenig kochendes Wasser darauf, und rührt dieses zusammen auf dem Feuer ab. Diese Sauce darf aber nicht kochen, weil sonst Butter sich darauf klärt.

25. Krebs-Sauce.

Von den Krebsen welche gesotten worden, bricht man die Schale ab, stößt sie klein und bratet sie in Butter, dann drückt man sie durch ein Sieb, giebt etwas Fleischbrühe dazu, Muscatenblumen, etwas Mehl und Butter, und läßt es zusammen durchkochen.

26. Essig-Sauce.

Man nimmt ein viertel ℔ Butter, knetet sie mtt einem ½ Löffelvoll Mehl gut durch, giebt gute Bouillon und Essig, von jedem gleich viel, dazu, läßt solches so lange auf dem Feuer, bei stetem Umrühren, kochen, bis alles auseinander gekocht ist, und streuet etwas Salz und stark Pfeffer dazu. Nun rührt man die Sauce mit Eidottern ab.

27. Spargel-Sauce.

Acht Loth Butter rührt man mit 6 Eidottern zu Schaum, und giebt nun einen halben Löffel voll Mehl dazu, dann etwas von dem Spargel-Wasser mit anderm Wasser vermischt, wie auch einige Löffel voll scharfen Weinessig, etwas Muscatenblüthe und etwas Zucker. Die Sauce läßt man unter beständigem Rühren kochen.

28. Rothwein-Sauce.

Man vermischt eine Viertel-Bouteille Rothwein mit 3 Weingläser voll Wassers, fügt hinzu Citronenschale, Caneel und Zucker, setzt es auf's Feuer und wenn es kocht, so rührt man einen halben Löffel voll in Wein eingeweichter Stärke hinzu. Hat man in Zucker eingekochte saure Kirschen, so kann man davon einige Löffel voll, wenn die Sauce fertig ist, hinein geben und sie warm darin werden lassen. Diese Sauce kann kalt und warm gebraucht werden.

---

9. Von Pfannkuchen, Eierkuchen und Puddings.

---

1. Kleine Pfannkuchen mit durchgestrichenen Aepfeln, oder eingemachten Sachen.

Man thut etwas Butter in einen steinernen Topf, rührt solche gegen Feuer zur Salbe, dann

wird von acht Eiern das Gelbe nebst etwas Salz dazu gerührt, und soviel Rohm daran gegossen, daß es ein feiner Pfannkuchen=Teig wird, zuletzt das Weiße von den Eiern zu Schaum geschlagen und dazu gerührt, dann eine nicht zu große Pfannkuchen=Pfanne ganz sauber und heiß gemacht, dann Butter in ein Stückchen Leinwand gethan, und die heiße Pfanne damit ausgestrichen, dann so dünne wie möglich von dem Teig in die Pfanne gegossen und das, was sich nicht gleich in der Pfanne ansetzt, wieder zu den Teig laufen lassen, und damit fortgefahren bis der Teig alle ist, dann streicht man jeden Kuchen mit durchgestrichenen Aepfeln oder Quitten, Himbeeren oder Johannisbeeren=Saft dünne über, rollt ihn auf, und läßt in einer Tortenpfanne Butter gelbbraun werden, kehrt jeden aufgerollten Pfannkuchen in kleingeschlagenen Eiern um, und bestreut ihn mit gestoßenen Zuckerzwieback, legt sie einen bei den andern in die Tortenpfanne bis sie Couleur haben, dann werden sie angerichtet und mit Zucker bestreut.

2. Pfannkuchen mit Kirschen.

Selbige werden, wie oben erwähnt, angerührt, doch ohne Butter, dann läßt man aber jedesmal ein Stück Butter in der Pfanne schmelzen, und thut auch beim Umkehren des Pfannkuchens ein Stück Butter darunter. Die Stengel und Steine nimmt man von den Kirschen, und streut sie dann über den eingegossenen Teig, und kann sie so abbacken.

3. Pfannkuchen mit Aepfel oder Birnen.

Man verfährt damit wie oben erwähnt worden, die Aepfel oder Birnen werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, und wenn sie nicht sehr mürbe sind, in Butter geschwitzt, und dann in der Pfanne auf den Teig gelegt.

4. Pfannkuchen mit Beſtlauch oder Schnittlauch.

Der Teig wird, wie bei dem Pfannkuchen erwähnt, gemacht, der Beſtlauch gewaschen, und ganz fein gehackt über den Teig gestreut, und so mit gebacken.

5. Aepfelkuchen.

Man rührt von acht Eiern das Gelbe zu einem Viertelpfund zu Salbe gerührter Butter, dann ein halb Pfund Mehl dazu, nebst etwas Salz und gestoßenem Cardamom, und so viel verschlagene Milch, daß es einem Pfannkuchen-Teig ähnlich wird, das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen, dazu ein Löffel voll Weißbiergest oder Hefen, und abgeschälte ganz dünne Scheiben Aepfel. Wer will, kann auch Rosinen oder Corinthen darunter mengen, dann läßt man den Topf zugedeckt eine Stunde beim Feuer gehen, dann schmelzt man halb Schweineschmalz und Butter, und giebt in eine Aepfelkuchen-Pfanne in ein jedes Loch etwas davon, worauf, ohne den Teig viel zu rühren, in jedes Loch ein kleiner hölzerner

Löffel voll Teig kommt. Wenn sie dann im Bakken sind, wendet man sie um. Sie gehen sehr hoch auf. Beim Anrichten streut man Zucker darüber.

6. Reis-Kuchen.

1 ℔ gut abgerührter Reis wird in 2 Quartier Milch langsam gar, und recht steif, aber nicht musig gekocht. Dann rührt man ¼ ℔. Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt hinzu die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Caneel, 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 16 Loth Zucker, den abgekühlten Reis und zuletzt den Schnee der 12 Eier. Man läßt ihn in einer gut ausgestrichenen Reiskuchenform bei gelindem Feuer anderthalb Stunden backen. Hiezu gehört eine Schaumsauce.

7. Reiskuchen mit Kirschen,

wird eben so angerührt wie der obige. Die Kirschen werden ausgekernt und mit Zucker und Caneel eingekocht, und beim Backen wird eben so verfahren, wie bei dem vorhergehenden beschrieben. Wer es gut findet, kann auch zu dem Reiskuchen eine Obst oder Schaumsauce geben.

8. Reiskuchen mit Aepfeln.

Man nimmt ein Quartier Milch, kocht sie und giebt hinein ½ ℔ gut abgerührten Reis, läßt selbigen darin gar und steif, aber nicht musig kochen. Dann thut man 4 Loth gute frische But=

ter hinzu, womit er noch etwas kochen muß, nimmt ihn dann vom Feuer und läßt ihn erkalten. Dann giebt man von **10** Eiern die Dottern, **4** Loth Zucker, etwas Caneel, die abgeriebene Schale einer Citrone, wie auch **12** Loth ausgekernter Rosinen hinzu. Nun schälet man **12** Stück große Borstorfer Aepfel, schneidet sie in **8** Theile, schwitzet sie in Butter, Zucker und Caneel gar, aber nicht zu mürbe, giebt sie nebst dem zu Schnee geschlagenem Eiweiß der **10** Eier zu dem Reis und backt den Reiskuchen in einer guten Stunde gar. Man kann auch zu diesem Kuchen **4** Loth Sucade nehmen.

9. Stipäpfel.

Selbige werden in Scheiben geschnitten, nachdem das Kernhaus heraus geschnitten, in Mehl mit Zucker vermengt, umgekehrt, und in der Pfannkuchen = Pfanne mit Butter gelbbraun gebacken.

10. Grütze-Kuchen.

Ein halbes ℔ geschrotener Grütze wird mit **2** Quartier Milch und **4** Loth Butter gar und recht steif gekocht. Wenn diese Masse erkaltet ist, rührt man **6** Eidotter, **6** Loth auf einer Citrone abgeriebenen und gestoßenen Zucker, wie auch etwas gestoßenen Caneel und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der **6** Eier hinzu. Die Masse füllt man in eine gut zubereitete Reiskuchenform und backt solche in **2** Stunden gar.

11. Omelette mit geräucherten Sachen.

Man nimmt was man von geräucherten Sachen hat, als Schinken, Ochsenzungen, auch wohl Bücklinge, schlägt ohngefähr acht Eier klein, mit etwas Rohm, dann läßt man Butter in eine Pfannkuchen-Pfanne schmelzen, die geschlagenen Eier werden hinein gegossen, und man sticht immer schräg mit einem Messer in den Teig, daß das schräge unten läuft. Was man nun geräuchertes hat, hackt man fein, und streut es über den Eier-Kuchen; dann hält man überher eine glühende Schaufel, denn dergleichen Kuchen werden nicht umgekehrt, legt einen umgekehrten Teller auf eine Schüssel, und läßt den Eierkuchen so darauf gleiten.

12. Brod in Eierteig.

Man nimmt kleine geraspelte Brote, schneidet sie in Streifen, und weicht sie in Rohm, Zucker und Caneel ein, dann schlägt man einige Eier klein, kehrt die eingeweichten Stücke darin um, und bäckt sie in Backbutter gelbbraun.

13. Arme Ritter.

Zu einem halben Quartier Milch schlägt man 6 ganze Eier, schneidet dann 3 Semmel in Scheiben und legt selbige in die Milch, wendet sie auch einigemale darin um, und wenn sie gezogen sind, so macht man ein gutes Stück frischer Butter in der Pfanne hellbraun, legt die eingeweichten Semmel dazu, und gießt die sich noch

darunter befindliche Sauce darüber. Man läßt sie auf beiden Seiten hellbraun backen, bestreuet sie noch warm mit gestoßenem Zucker, Caneel und abgeriebener Citronenschale. Auch kann man etwas Himbeer= oder Johannisbeer=Gelee darauf legen. Sie müssen warm gegessen werden, kalt sind sie zähe. Auch kann man hiezu große Zwiebäcke nehmen, nur muß jede Hälfte nochmals durchgetheilt werden, sonst werden sie zu dick.

14. Schnee=Milch.

Man kocht 1 Quartier süßen Rohm auf, und läßt ihn erkalten, alsdann schlägt man von 16 Eiern das Weiße zu einem weißen Schaum, vermischt denselben mit 6 Loth gestoßenen Zucker, der vorher auf einer Citrone abgerieben ist, mit 3 Löffelvoll Orangenblüthe=Wasser, einer Priese Salz, und rührt zuletzt den gekochten Rohm dazu. Man setzt die Milch alsdann in ein hohes zinnernes Gefäß, das einen Deckel hat, und dieses in einen Topf mit kochendem Wasser, und läßt es so lange kochen, bis es ganz steif ist. Nur achte man darauf, daß das Wasser nicht in die Milch kocht. Wenn diese Schnee=Milch erkaltet ist, sticht man sie mit einem silbernen Löffel aus, legt sie alsdann in eine Schüssel, streuet Zucker und Caneel darüber, und füllt Eier=Milch darauf.

15. Spiegel=Eier.

Man setzt nicht zu wenig Butter in einer Pfanne aufs Feuer. Dann schlägt man eine beliebige Anzahl Eier hinein, doch muß man sich in

Acht nehmen, daß sie beim hineinschlagen nicht entzwei gehen und recht egal in die Pfanne kommen, damit das Gelbe gerade in die Mitte des Weißen kömmt. Wenn das Weiße des Eies steif ist, so sind sie gut. Nun nimmt man sie heraus und schneidet sie umher etwas ab, so daß sie rund werden, und streut auf jedes Ei etwas Pfeffer. Zu der in der Pfanne befindlichen braunen Butter giebt man etwas Weinessig, läßt sie einmal damit durchkochen und gießt sie dann darüber. Man kann auch einige Scheiben Speck mit in die Butter geben.

16. Rührei

Zu 12 Eiern nimmt man 4 Löffel voll Milch, schlägt solches gut mit einander durch und giebt etwas Salz, Muscatennuß und schwarzen Pfeffer hinzu. Dann setzt man eine Casserolle (in der Pfanne wird es leicht zu hart) mit 6 Loth Butter auf's Feuer und läßt sie recht heiß werden, thut die Eier hinein, und läßt sie sich etwas ansetzen. Nun zieht man mit einem hölzernen Löffel von allen Seiten recht fest auf den Boden der Casserolle, so daß es große Stücke werden. Man muß aber recht vorsichtig damit seyn, daß es nicht zu hart wird, sonst schmeckt es schlecht.

17. Rührei mit Schinken.

Man schneidet von dem rohen Schinken Scheiben, nimmt die Schwarte und das Räuchrige davon, legt die Scheiben auf einen hölzernen Teller

und schneidet sie so fein, wie Nudeln. Dann verfertigt man ein Rührei, und wenn es beinahe fertig ist, so schüttet man den geschnittenen Schinken dazu, läßt es noch eine Minute auf dem Feuer und richtet es an. Man muß aber beim Salzen des Rühreis vorsichtig seyn, weil der Schinken schon gesalzen ist, auch ungesalzene Butter dazu nehmen.

18. Eier zu kochen.

Nachdem man die Eier in gesalzenem Wasser abgewaschen, legt man dieselben in kochendes Wasser und läßt sie darin 4 Minuten kochen. Sind die Eier jedoch sehr frisch, so läßt man sie eine Minute länger kochen. Auch kann man sie gleich mit kaltem Wasser zu Feuer setzen, und so bald sie anfangen zu kochen, sind sie gar.

19. Nudeln zu verfertigen.

Man schlägt in 1 ℔ Mehl 8 Eidotter und 4 Löffelvoll dicken süßen Rohm, knetet davon einen recht festen Teig, theilt ihn alsdann in 4 Theile, und rollt jeden Theil so dünne wie möglich, daß er ganz durchsichtig wird, aus. Diesen dünn ausgerollten Teig läßt man eine halbe Stunde ruhig liegen, damit er etwas abtrockne, rollt ihn dann fest auf, und schneidet mit einem recht scharfen Messer recht feine Nudeln davon.

Vom Kochen und Backen des Puddings.

Die Form, zum Garwerden des Puddings, zu präpariren ist fast immer bei jedem der nachfol-

genden Anweisungen gesagt. Man füllt die Puddings=Masse, jedoch nicht höher in die Form, daß der Pudding 3 Finger hoch Platz zum Aufgehen behält, setzt den Deckel darauf und bindet ihn auf beiden Seiten mit Bindfaden fest, damit er beim Kochen nicht abspringe. Nun bringt man einen Stülp=Kessel mit 2 Fingerhoch Wasser zu Feuer, und wenn selbiges kocht, setzt man die Form hinein. Doch muß daß Wasser schon im Kochen seyn, wenn der Pudding in die Form gegeben wird, auch darf das kochende Wasser nicht höher als 3 Finger hoch an der Form herauf stehen und bei schwachem Feuer gelinde die bestimmte Zeit kochen. Wenn das Wasser unter der Form anfängt abzukochen, muß man immer kochendes Wasser in Bereitschaft haben, um etwas nachzugießen. Ist der Pudding gar, so hebt man selbigen aus dem Wasser, schneidet den Bindfaden, womit die Form festgebunden ist, los, legt eine Schüssel darüber und dreht die Form um. Doch darf dies nicht eher geschehen, als bis man ihn zu Tische geben will, weil sonst der Pudding zu sehr fällt.

Soll aber ein Pudding in der Serviette gemacht werden, so bestreicht man da die Serviette, wo die Masse zu liegen kommt, dick mit Butter, streuet Zwiebacks=Krumen darüber, giebt die Masse darauf, nimmt die Serviette an alle vier Enden zusammen, läßt darin etwas Raum zum Aufgehen des Puddings und bindet die Serviette fest zu. Man legt nun den Pudding in einen Kessel voll kochenden Wassers, so daß man ihn darin nieder=

drücken kann, und läßt ihn die bestimmte Zeit kochen. Ist der Pudding gar, so legt man ihn mit der Serviette auf einen Durchschlag, damit er ablaufe, schneidet dann den Bindfaden los, schlägt die Serviette auseinander, legt eine Schüssel auf den Pudding und kehrt ihn darauf um.

Will man einen Pudding backen, es sey nun in einer Reiskuchen- oder Puddings-Form, so bestreicht man sie ebenfalls mit Butter und bestreut sie mit Zwiebacks-Krumen, auch muß man in der Form den gehörigen Platz zum aufgehen lassen. Ist es eine Reiskuchen-Form, worin man einen Pudding backen will, so kann er in einer Tortenpfanne, worin einige Handvoll Salz gegeben, und worauf die Form gestellt wird, gar gemacht werden. Man giebt oben und unten Feuer, doch oben so lange bis er aufgegangen ist, weniger, und wenn dieses der Fall ist, so verstärkt man oben nach und nach das Feuer, und läßt ihn dann die bestimmte Zeit backen. Ist er gar, so löset man behutsam den Rand der Form ab, und legt ihn mit dem Boden der Form auf die Schüssel, worauf er zur Tafel gegeben werden soll. Hat man eine hohe Form zum Backen des Puddings, so muß solches in einem Backofen in der vorgeschriebenen Zeit geschehen. Wünscht man aber lieber solches in einer Tortenpfanne und in einer andern als Reiskuchen-Form zu thun, so kann man sich dazu eine passende beliebige Form wählen.

20. Mehl-Pudding.

Man nimmt 1 ℔ Mehl in eine steinerne Kumme, und rührt dieses mit kochender Bouillon

oder mit Wasser, worin reichlich $\frac{1}{4}$ ℔ Butter gethan und welches springend kocht, an; auch kann man $\frac{1}{4}$ ℔ große Rosinen gut gewaschen und gar gekocht, auf einen Durchschlag aber gut abgetrocknet mit zu dem Mehl thun, etwas Muscatenblumen und Salz, und dies wie bekannt, in einer Serviette 2 Stunden kochen lassen. Wenn man die Masse größer macht, so muß er länger kochen, auch ist bei dergleichen das sicherste, mit einem hölzernen Spiel einstecken: Wenn das Spiel trocken bleibt, so ist es gar: ist es aber klebrigt, so muß es noch kochen. Dieser Pudding wird bei Pökelfleisch gegeben, man kann auch eine Meerrettigbrühe darüber geben. Wenn von dem Pudding was überbleibt, so kann man das Uebergebliebene in Schnitte schneiden, und in Butter in einer Pfannkuchenpfanne langsam gelbbraun braten.

21. Semmel-Pudding

Von 6 Semmeln werden die Krumen in Milch geweicht, doch giebt man nicht mehr Milch darauf, als daß sie so eben feucht davon sind, und drückt sie nach einer Stunde rein wieder aus. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ ℔ gute Butter zu Schaum mit 12 Eidottern, thut dies zu den geweichten Semmeln, wie auch eine Handvoll gestoßenen Zucker, etwas Caneel, abgeriebene Citronenschale, 4 Loth gut gewaschene und blanchirte Corinthen und 4 Loth Rosinen, rührt alles gut durch, und giebt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 12 Eier hinzu. Der Pudding muß in einer

9

gut ausgestrichenen und bestreuten Form $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Man kann eine Wein oder Obstsauce hiezu geben.

22. Roggenbrod-Pudding.

Man nimmt ein Viertel-Pfund süße und 2 Loth bittere recht fein gestoßene Mandeln, ein Viertel-Pfund Zucker und 12 Eidotter, 6 gestoßene Nelken, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Caneel. Dies rührt man eine halbe Stunde, alsdann giebt man 12 Loth geriebenes Roggenbrod, wie auch den Schnee von 12 Eiern hinzu, und füllt man die Masse in eine Form. Den Pudding läßt man 2 Stunden kochen und giebt eine beliebige Weinsauce hinzu.

23. Englischer Plum-Pudding.

Man nimmt 1 ℔ Hammelnierenfett, zieht die Haut davon ab und hackt es fein. Dann giebt man 4 ganze Eier und 8 Eidotter hinzu, und rührt es damit durch, dann noch 2 Loth Sucade, von einer Citrone die abgeriebene Schale, etwas Salz, Muscatenblüthe, 1 ℔ Mehl mit einem halben Quartier Milch ebengerührt, welches zu dem Obigen mit 1 ℔ gut gewaschener Corinthen, 1 ℔ Rosinen, die zuvor mit einem reinen Tuche abgetrocknet seyn müssen, gegeben wird. Nun rührt man alles gut mit einander durch, taucht dann eine Serviette in kochendes Wasser und breitet dieselbe in einem Durchschlag aus, bestreut sie mit Mehl, giebt die Puddings-Masse

hineln, bindet sie fest zu und läßt den Pudding 3 Stunden beständig in vollem Wasser kochen. Zur Sauce nimmt man 1 Bouteille Madeira und so vielen Zucker, daß es süß genug ist. Dieses läßt man zusammen heiß werden, aber ja nicht kochen, sonst geht die Kraft davon. Man kann Rum über den Pudding gießen und ihn mit einem Fidibus anstecken. In einer gut zubereiteten Puddings-Form kann derselbe auch in 3 Stunden gar gekocht werden.

24. Kartoffeln-Pudding.

Man kocht einige große Kartoffeln in Wasser gar, schält solche ab, läßt sie kalt werden, und reibt sie auf der Reibe. Ferner macht man ein virtel Pfund Butter, thut dazu in Mich geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, sechs ganze Eier und von vier Eiern das Gelbe, ein halb Pfund von den geriebebenen Kartoffeln, ein wenig Muscat und Salz. Hierauf rührt man Alles recht unter einander, kocht es in einer Serviette oder Form gar, und giebt geschmolzene Butter darüber.

25. Mandeln-Pudding.

Ein Quartier Milch setzt man mit einem Viertel-Pfund guter frischer Butter und vierLoth Zucker aufs Feuer, und wenn solches kocht, so gießt man sie über vier in dünne Scheiben geschnittene Semmel und läßt sie darin gehörig weich werden. Dann stößt man 8 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln mit 2 Eidottern ganz fein,

giebt noch 12 Eigelb nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone, wie auch etwas Caneel und ein Loth feingeschnittene Sucade dazu, dann noch das zu Schnee geschlagene Weiße von den Eiern, welches zu der schon durchgerührten Masse gemengt wird. Man kocht den Pudding in einer gut ausgestrichenen Form zwei Stunden. Eine Orangen-Sauce wird dabei gegeben.

26. Gebackener Aepfel-Pudding.

Man schneidet zwölf Borstorfer- oder Reinette-Aepfeln in dünne Scheiben, giebt etwas Wein, Zucker und Zimmet darüber, und läßt sie eine Stunde damit stehen, rührt sie auch einigemal um. Dann reibt man ein Virtel-Pfund Butter zu Schaum, thut das Gelbe von zehn Eiern, sechszehn Zucker-Zwieback, welche ganz fein gestoßen werden, wie auch sechs Loth Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu. Dieses wird gut durcheinander gerührt, und zuletzt giebt man von den zehn Eiern das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Die Masse wird eine Stunde in einer gut zubereiteten Reiskuchenform gebacken. Man giebt eine Weinsauce dazu.

27. Nieren-Pudding.

Man nehme gebratene Niere von einem Kalbsbraten, und den Mürbebraten, der darunter sitzt, mit noch etwas von dem mürbesten Fleisch und dem Fett, nach Gutdünken dazu. Dieses wird, fein gehackt, angerührt mit einem geriebenen Einschillings-Rundstück, dann nehme man ein Ei mit

dem Weißen, und von zwei Citronen die Schale und auch den Saft, nicht zu wenig Cardemomen, etwas fein gestoßene Mandeln, Succade und Zucker, aber nicht zu wenig, und ein wenig Salz. Dieses wird mit Wein angerührt, dann wird in die Pfanne Butter=Teig gelegt, die Masse eingegossen und abgebacken.

28. Fleisch-Pudding.

Sechzehn Loth rohes Rind= und sechzehn Loth Kalbfleisch nebst acht Loth rohen mageren Schinken, werden ganz fein gehackt. Dann rührt man zwölf Loth Butter mit zehn Eidottern zu Schanm, und giebt noch dazuen zehn Löffelvoll dicken süßen Rohm, die Krumen von drei fein geriebenen Semmeln, das zu Schaum geschlagene Weiße von sechs Eiern, eine gute Priese Muscatenblüthe und etwas Salz. Dieses rührt man alles gut durcheinander, läßt es in einer gut zubereiteten Puddings=Form in anderthalb Stunden gar kochen. Man giebt ein Austern=Ragout dazu.

---

10. Von Ragouts, Fricassees und Fricandellen.

---

1. Mürbbraten=Ragout.

Man spickt einen Mürbbraten, läßt alsdann Butter in einem Brattopf oder einer Tortenpfanne gelbbraun werden, giebt einige Lorbeerblätter, ein Bündel Thimian, in Leinwand gewickelt, einige

Citronenscheiben, eine Zwiebel (auch, wenn man will, etwas Wein) und genugsam Wasser dazu, läßt dies einen Augenblick durchbraten, und legt alsdann den Mürbbraten darauf. Derselbe muß eine Stunde braten. Während dieser Zeit macht man ein Ragout zurecht, von Ochsengaumen und Untermund, Schweinszungen, Schweinsohren, Morcheln, Pilzen rc.; kurz von allen dem, was zu einem braunen Ragout erfordert wird. Wenn es fertig und der Mürbbraten gar ist, so nimmt man letzteren aus seiner Brühe heraus, und legt ihn, nachdem man alle Feuchtigkeit hat ablaufen lassen, auf die Ragout-Schüssel. Die Brühe, in welcher der Mürbbraten gebraten ist, gießt man durch ein Haarsieb, und thut sie, nachdem man alles Fett davon abgenommen hat, zu dem übrigen Ragout, rührt dies wohl mit einander durch, und richtet es nun an, indem man es auf die Schüssel, in welcher der Mürbbraten liegt schüttet.

2. Ragout von gekochtem Rindfleisch.

Man hackt eine Zwiebel und läßt sie in Butter gar braten, thut etwas Mehl dazu, und läßt dieses mit Bouillon eben kochen, wirft noch darin etwas Salz und Citronenschalen, schneidet das Fleisch in Stücke und läßt es darin recht heiß werden; hernach richtet man es so an.

3. Nierenscheiben mit Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten.

Die Niere sammt dem Fett von einem Kalbsbraten wird mit einigen Stücken übriggebliebenen

Bratens ganz fein gehackt und dann dazu gegeben 2 ganze Eier, 2 Eigelb, eine gute Handvoll geriebenen Weißbrods, Muscatenblüthe, 2 Chalotten, fein gehackte Petersilie und Salz, setzt es auf eine warme Stelle und reibt es gut durch. Nun wird das Gehackte fingerdick auf Weißbrodscheiben gestrichen und in einer Pfanne auf beiden Seiten in Butter gelblich gebacken. Von dem übriggebliebenen Braten schneidet man in Scheiben alles Fleisch herunter, hackt die Knochen in Stücken, giebt Bouillon, oder in Ermangelung deren so viel Wasser darauf, als zur Sauce hinreichend ist, fügt auch eine Zwiebel und etwas Nelkenpfeffer hinzu, und läßt es eine halbe Stunde kochen. Dann giebt man es durch ein Sieb. Nun thut man Butter in eine Pfanne, läßt sie braun werden, giebt dann einen kleinen Löffel voll Mehl dazu, welches mit der Butter schön braun geschwitzt wird. Dieses giebt man zu der durchgegebenen Bouillon, und wenn es zusammen aufkocht, so fügt man den Braten nebst 3 Löffel voll Kappern hinzu, versucht nun, ob es säuerlich genug ist, wo nicht, so tröpfelt man noch etwas Citronensaft dazu und läßt den Braten in dieser Sauce recht heiß werden. Dann wird das Ragout auf eine Schüssel gegeben, und die Nierenscheiben um den Rand der Schüssel gelegt. Auch kann man statt der Kappern 6 Stück feingehackter Sardellen und etwas Citronensaft nehmen. Dann muß man sich aber mit dem Salzen vorsehen.

4. Ragout von Enten.

Hiezu kann man die Ueberreste von gebratenen Enten anwenden. Man schneidet alles noch daran befindliche Fleisch davon und stößt die Knochen im Mörser klein. Dann füllt man Jüs oder gute Bouillon, so viel zur Sauce nöthig, darauf, läßt es eine Viertelstunde kochen, giebt es dann durch ein Sieb und läßt es sich setzen. Nun thut man ein Stück Butter in eine Casserolle, schwitzt sie hellbraun, legt die Enten und eine fein geschnittene Chalotte hinein, streuet eine Priese Mehl darüber und läßt sie so lange schwitzen, bis die Chalotte gar ist. Dann giebt man die sich gehörig gesetzte Bouillon, so wie auch einige Löffel voll Kappern und etwas Citronensaft dazu, läßt das Ragout recht heiß werden und richtet es an.

5. Gänse-Ragout mit Borstorfer-Aepfel.

Die Gans haue man in Stücke, ein wenig ausgewässert, und in einer kurzen Suppe mit ein wenig Wasser, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblattern, Kräutern, Gewürz gar gekocht, dann mache man ein wenig braun Mehl, thue das gekochte Gänsefleisch dazu nebst in Würfeln geschnittenen Borstorfer Aepfeln, Corinthen, etwas Zucker, so man will, in feine Striemen geschnittene Mandeln, die kurze Suppe durch ein Sieb darauf geben, das Fett muß man aber erstlich abnehmen, dann selbiges zusammen durchkochen, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibt, und so es nöthig ist, salze man es ein wenig.

6. Ragout von jungen Tauben.

Die Tauben werden, nachdem sie gehörig gereinigt sind, in 4 Theile geschnitten. Dann setzt man ein Stück Butter in eine Casserolle auf's Feuer, und wenn sie braun ist, so legt man die Tauben hinein und läßt sie halb gar darin braten. Nun giebt man gute Jüs, auch 6 Stück rein abgewaschener, geschälter und in Scheiben geschnittener Trüffeln, eine kleine Hand voll gut gewaschener und in Streifen geschnittener Champignons, 2 Glas Rothwein und eine halbe Tasse voll Kappern hinzu und läßt alles weich kochen. Alsdann setze man die verfertigten Fleischklöße zu dem Ragout und läßt sie darin gar kochen, giebt dann noch einen Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls, nebst einem halben Pfunde in Butter und Bouillon gar gekochten Kastanien dazu, versucht nun wegen Salzes und Säure, fehlt letztere, so drückt man den Saft einer halben oder ganzen Citrone hinzu.

7. Ragout von Hühnern.

Hiebei richtet man sich ganz nach dem vorher beschriebenen Tauben Ragout.

8. Ragout von Schnepfen.

Nachdem der untere Schnabel der Schnepfen abgeschnitten, die Augen ausgestochen und sie gehörig mit warmem Wasser und Mehl abgewaschen sind, trocknet man sie ab und spickt sie. Dann legt man sie in die Hasen-Marinade, und läßt

sie einen Tag und eine Nacht darin liegen. Alsdann legt man sie in eine Casseroll, giebt so viel Jûs darauf, daß sie ganz damit bedeckt sind, drückt auch den Saft von einer halben Citrone dazu und läßt die Schnepfen halb gar werden. Dann wäscht und schält man sechs Stück große Trüffeln, schneidet sie in Scheiben, nebst einer kleinen Handvoll gut ausgewässerter und blanchirter Morcheln und eine halbe Tassevoll eingemachter Champignons. Diese drei Theile giebt man zu den Schnepfen, und läßt alles zusammen gar werden. Nun verfertigt man Leberklößchen, läßt solche darin gar werden, und giebt dann einen Löffelvoll in Butter braun gemachten Mehls dazu. Wenn das Ragout gut durchgekocht hat, so richtet man es an.

9. Hasen-Ragout.

Nachdem man einen Hasen gut gewaschen und abgehäutet hat, hauet man ihn in beliebige Stücke, spickt ihn ganz fein und läßt ihn nun eine Nacht in nachstehend beschriebener Marinade stehen. Man legt das gespickte Hasenfleisch in eine Schale, gießt so viel gewöhnlichen Weinessig darauf, daß er so eben damit bedeckt ist, fügt dazu vier Chalotten, die man in's Kreuz eingeschnitten hat, Nelken- und schwarzen Pfeffer und zwei Lorbeerblätter. Den andern Tag setzt man eine Casserolle auf's Feuer, giebt ein gutes Stück Butter hinein, läßt sie hellbraun werden, legt den Hasen, den man aus der Marinade genommen hat, dazu, wie auch zwei fein geschnittene

Chalotten, und muß dieses einigemale durchschwitzen. Dann füllt man so viel braune Bouillon, daß das Fleisch ganz damit bedeckt ist, dazu, wie auch den Saft einer Citrone, einige Gewürz-Nelken und schwarzen Pfeffer, und läßt es darin gar werden. Sobald das Hasenfleisch gar ist, nimmt man dasselbe aus der Brühe und giebt die Sauce durch ein Sieb, setzt sie wieder auf's Feuer, und wenn sie kocht, so legt man Fleisch-Klöße hinein und läßt sie gar werden. Zuletzt fügt man noch ein halbes Pfund mit kochendem Wasser abgebrühheter und abgezogener Kastanien, die mit Butter und Bouillon gar gekocht sind, auch einen Löffelvoll in Butter braun gemachten Mehls und einige Citronenscheiben dazu. Dann richtet man das Ragout an und giebt die Sauce dabei.

10. Ragout von Wildpret.

Man schneide zu diesem Ragout Scheiben wie eine Hand groß aus einer Reh-, Hirsch- oder wilden Schweins-Keule, klopft sie recht tüchtig und spickt sie auf einer Seite. Alsdann legt man sie in die beim Hasen-Ragout beschriebene Hasen-Marinade, läßt sie zwei Tage darin liegen, setzt sie dann mit der Marinade, worin sie gelegen, und gutem Jüs zu Feuer, worin das Fleisch gar kochen muß. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, giebt die Sauce durch ein Sieb und setzt sie dann wieder mit dem Fleisch auf's Feuer. Dann kömmt noch dazu eine Handvoll fein geschnittener und gut abgewaschener Champignons, vier bis sechs geschälte und

in Scheiben geschnittener Trüffeln, ein Pfund kleine Saucissen, zwei Glas Rothwein und etwas Citronensaft, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten einen Löffelvoll in Butter braun gemachten Mehls.

11. Hammel-Fricassee.

Hiezu nimmt man eine nicht zu fette Hammelbrust, hauet solche in Stücke, und blanchirt das Fleisch. Alsdann setzt man Butter auf's Feuer und schwitzt darin einige fein gehackte Chalotten, oder, wer den Geschmack liebt, einen kleinen Knollen Knoblauch, giebt einen Löffel voll Mehl dazu und läßt es einen Augenblick schwitzen. Nun gießt man das Wasser, worin das Fleisch blanchirt ist, zu dem geschwitzten Mehle, und wenn es kocht, so legt man das Fleisch hinein und läßt es in 2 bis 2½ Stunde gar kochen. Man füllt aber während des Kochens das Fett herunter. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten fügt man noch hinzu eine halbe Tasse voll Kappern, etwas Citronenschale und Saft davon, wie auch etwas Muscatenblüthe, versucht nun nach Salz und rührt die Sauce mit einigen Eigelb ab.

12. Kalbs-Fricassee.

Wird ganz eben so zubereitet, wie die vorhererwähnte Hammel-Fricassee.

13. Hühner- und Küken-Fricassee.

Wenn sie wohl geputzt und auf den Kohlen blanchirt sind, zerschneidet man sie in Stücke und

legt sie in warmes Wasser, dann weicht man Musserons ein in warmes Wasser und putzt selbige; dann trocknet man die Hühner ab und thut sie in eine Casserolle mit frischer Butter, feinem Gewürz, einem guten Bouquet Salz, Artischockenböden, Musserons, zwei gute Scheiben Citronen, einem guten Stück rohen Schinken und paßirt es mit ein wenig Mehl, dann gießt man gekochtes Wasser darauf und läßt es eine Viertelstunde stark kochen; nachher legirt man es mit Eigelb und süßem Rohm und richtet es proper an.

14. Tauben-Fricassee.

Wenn man die Tauben abthut, fängt man das Blut in Wein, sonst paßirt man sie in Fricassee, wie die vorhergemeldete Hühner in Fricassee und anstatt der Eier nimmt man das aufgefangene Blut. Wenn es fertig ist, richtet man es an.

15. Fisch-Fricandellen.

Zu diesen Fricandellen kann man jeden in Salzwasser, Gewürz und Zwiebeln abgekochten Fisch benutzen. Man nimmt dazu ein Pfund abgekochten Fisch, reiniget ihn von der Haut und den Gräten, und hackt solche mit einem Viertel-Pfund gewässerter und ausgegräteter Sardellen recht fein. Dann schwitzt man vier Stück Chalotten in zwölf Loth Butter gar, schlägt vier Eier dazu und macht davon ein dünnes Rührei, jedoch vorsichtig, damit es sich nicht in Klumpen setze. Wenn das Rührei etwas abgekühlt ist, so giebt

man den gehackten Fisch und zwei ganze Eier, eine in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, und vier gestoßene Zwiebäcke dazu, wie auch etwas gestoßene Muscatenblüthe und ein wenig Salz, rührt es gut durch, formet Fricandellen davon und bäckt sie in Butter auf beiden Seiten in einer Viertelstunde hellbraun.

16. Fricandellen von rohem Kalbfleisch.

Man verfertigt eine Kalbfleisch-Farce nach folgender Art: Man nimmt 2 Pfund rohes Kalbfleisch aus der Keule, und schabt es mit einem Messer ganz fein, damit alle Haut und Sehnen davon kommen. Dann hackt man er ganz fein, nebst ein Pfund Nierenfett; wenn man es hat, kann man auch statt Nierenfett Ochsenmark nehmen. Dann weicht man die Krumen von acht Rundstücken oder zwei Klöben in Wasser, drückt sie alsdann gut aus, und mengt sie unter das gehackte Fleisch und rührt ganz wenig Butter zur Salbe: sechs Gelbe von Eiern, zwei Theeköpfchen dicken Rohm, eine geriebene Muscatennuß oder Blumen, gehackte Zwiebeln und Salz. Wenn dieses alles mit dem Fleisch und Brod wohl durchgerührt, schlägt man 4 Eiweiß zu Schaum, und rührt es zuletzt wohl mit durch. Hievon macht man Fricandellen in der Größe eines Ei's, wendet sie in geschlagenem Ei und Zwieback um, und bratet sie in Butter in einer halben Stunde auf gelindem Feuer auf beiden Seiten gar. Wer will kann auch gestoßenen Pfeffer, Petersilien und gehackten Thymian mit unter mengen; dann bedient

man sich dessen auch Kalbsbrüste und Keulen zu füllen. Von Rindfleisch, Wild, wie auch Schinken, macht man auf dieselbe Art Farce. Dann kann man die Lebern vom Geflügel mit hacken, und in Ermangelung dessen eine kleine Kalbsleber, nur muß man alsdann mehr Butter nehmen.

17. Fricandellen von Kalbsbraten.

Das übriggebliebene Fleisch von einem Kalbsbraten hackt man mit einem Stück guten Speck recht fein, und weicht zu einem guten Pfunde gehackten Fleisches eine Semmel in Wasser ein, drückt dieselbe wieder fest aus, giebt sie nebst einer geriebenen Semmel zu dem gehackten Fleische, wie auch drei Stück fein geschnittenen und in vier Loth Butter gar geschwitzten Chalotten, vier ganzen und zwei Eidottern, etwas gestoßenen Schwarzen- und Nelken-Pfeffer, auch einer Priese Muscatenblüthe und Salz. Alles rührt man gut durch und formirt von dieser Masse in der Größe eines Eies längliche Fricandellen, wendet sie in Ei und Semmelkrumen um, und bäckt sie in brauner Butter in einer Viertelstunde auf beiden Seiten gar und hellbraun.

Bei den Fricandellen von gekochtem Rindfleische, verfährt man eben so, wie oben angezeigt worden.

18. Fricandellen von rohem Wildpret.

Man verfertigt nach Seite 90 № 1. eine Wildpret-Farce, mache davon Fricandellen und backt sie in Butter auf beiden Seiten in einer kleinen Halbenstunde auf gelindem Feuer gar und hellbraun.

11. Pasteten.

Allgemeine Anmerkung.

Alles zahme Geflügel, als Tauben, Hühner, Kapaunen, Kalekuten, Enten und dergleichen, muß, wenn es nicht zähe bleiben soll, zeitig getödtet werden, damit es recht abkühle, denn sonst, wenn es kaum abgeschlachtet worden und gleich gebraucht wird, wird es nicht mürbe. Man macht es vor dem Einlegen in die Pastete noch in kochendem Wasser etwas steif, und wenn man will, kann man es auch mit gröblich geschnittenem Speck durchziehen, oder es in Stücken schneiden, und dann einmariniren, oder einpassiren.

Mit dem wilden Geflügel verfährt man eben so, und man muß Fasanen, Berghühnern, Rebhühnern und Wachteln nicht die Federn an den Köpfen lassen, wie sonst beim Braten geschieht.

Hasen muß man zuvor alle blaue Haut und Sehnen abziehen, oder abschneiden, sie in proportionirliche Stücke hauen, mit Speck durchziehen, und auf dem Rost über Kohlen ein wenig steif werden lassen.

Roth und schwarz Wildpret werden in große Stücke geschnitten, oder, wenn es eine Keule ist, nach Belieben ganz gelassen, und, nachdem die Haut sauber abgeschnitten, auf einem Rost gleichfalls etwas steif gemacht.

Ein kalekutischer Hahn, insonderheit wenn er alt ist, muß vorher wohl geschlagen werden, daß die Brust ganz glatt am Rücken zu liegen

kömmt. Er liegt sonst zu hoch und ungeschickt in die Pestete. Wenn er hierauf mit Speck durchgezogen worden ist, muß er, wie anderes Geflügel, in kochendem Wasser, oder auf einem Rost steif gemacht werden.

Schnepfen, Krammetsvögel und Lerchen werden zwar, wenn sie gebraten werden, nicht ausgenommen, jedoch, wenn selbige in eine Pestete oder Ragouts genommen werden, muß man sie ausnehmen; man nimmt die Galle und wirft sie weg, macht auch den Magen rein, und hackt ihn nebst Herz, Leber und Gedärme klein. Dies Gehäcke kommt in die Pastete von solchen Vögeln, und giebt ihnen einen vortrefflichen Geschmack. Es wird aber dies Gehäcke mit einer Pastete unten und oben gestrichen.

Kalbfleisch, Lammfleisch u. dgl. wird in mittelmäßige Stücke zerhauen, ein Paarmal mit reinem Wasser ausgewässert, und dann läßt man es in reinem Wasser bestarren.

A. Ueber das Einmariniren der zu einer Pastete benöthigten Sachen.

Das Pastetenfleisch wird entweder frisch, oder eingebeizt genommen; im letzteren Falle hat es einen bessern Geschmack. Man verfährt aber beim Einbeizen des Fleisches, welches bei den Köchen gewöhnlich Einmariniren oder Einpassiren genannt wird, also: Es wird das Pastetenfleisch in eine tiefe Schüssel gethan und mit folgender Beize begossen: etwas Weinessig, Salz, gestoßene Nelken und Muscatenblumen, Zwiebeln, Petersilie, etwas Thy-

mian und Basilicum; alles dies wird nebst Citronenschalen und Lorbeerblättern klein gehackt, zum Weinessig gethan, durcheinander geschlagen, das Fleisch damit begossen, eine Seite nach einander umgekehrt, die übergebliebene Brühe aber überher gegossen. Man deckt hierauf die Schüssel zu, und läßt das Fleisch eine Weile damit stehen. Man kann auch das Fleisch in eine Casserolle legen, und es mit ein wenig Butter, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Basilicum, Nägelein, Muscatenblumen, alles klein gemacht, auch Lorbeerblätter und Citronenscheiben zudecken, auf gelindem Kohlfeuer wohl durchbeizen lassen, und zuweilen auch umkehren, daß es durchgehends nur ein wenig durchschmore, dann wird es hingesetzt, daß es abkühle. Dies heißt nun das Pastetenfleisch einpassiren, oder das Fleisch zu einer Pastete abschwitzen.

B. Wasserteig zu Pasteten.

Diese Art von Pasteten werden überhaupt mit einem gebrannten Wasserteig verfertigt. Wenn man die Sachen, worin man eine Pastete machen will, erstlich präparirt hat, so macht man einen gebrannten Wasserteig also: Man nimmt ein gutes Theil Mehl auf einen Backtisch, macht in das Mehl ein Loch, und rührt es in kochendem Wasser, worin man vorher ein wenig Butter oder Ochsenfett gethan hat, an, doch muß der Teig nicht zu weich werden, sondern recht steif und durchgearbeitet seyn.. Man macht so viel Teig, als man nöthig zu haben glaubt, dann nimmt man ein Stück zum Boden oder Unterblatt, wälgert es

rund zusammen, und rollt es aus, nicht zu dünne, auch nicht zu dick, welches man leicht nach dem Augenmaße ersehen kann; zu großen und groben Pasteten muß der Teig überall, sowohl unten, als oben, allezeit etwas dicker gelassen werden, als zu den kleinern und feinern nöthig ist. Soll die Pastete im Backofen gar gemacht werden, so nimmt man eine eiserne Platte, oder, will man sie in einer Tortenpfanne gar backen, muß selbige einen etwas hohen Deckel haben. Dann legt man erstlich einen Bogen Papier unten und den ausgerollten Teig zum Unterblatt darauf, dann nimmt man abermals ein Stück Teig, und wälgert es in der Länge aus, als wenn man einen Kringel machen will, rollt solches mit dem Rollholz ein wenig platt, aber nicht zu dünne und zu breit, dann wird es auf beiden Seiten ebengeschnitten, daß es ungefähr zwei Fingerbreit hoch bleibt, das Unterblatt wird mit Eiern bestrichen, und von dem ausgerollten Teige wird ein Rand herum gesetzt, nach der Größe, als man die Pastete haben will, entweder rund, oder viereckig, oder oval, oder wie ein Herz, wie es jedem beliebt. Dann werden unten ein Paar Scheiben Speck gelegt, und wenn die Pastete von Flügelwerk ist, etwas gemachte Speck- oder Leber-Farce eingestrichen, hierauf die präparirten Sachen zierlich darauf eingelegt und eingepackt; ist noch etwas Speck-Farce übrig, kann man solche allenthalben zwischen legen. Bei jungen Sachen, als Hühnern, Tauben, Lammfleisch u. d. gl. kann man auch zuweilen einige Saucissen mit einlegen, mit einer guten feinen

Farce von Kalbfleisch, oder mit einer Schinken-Farce überher und rund herum, als einen halben Fingerdick fein glatt und sauber belegen, mit einem warmen Messer glatt andrücken und überstreichen. Die Brühe oder das Nasse, die bei den einpassirten oder einmarinirten Sachen übrig bleibt, muß man zurück lassen und wohl aufheben. Nun nimmt man wieder ein gutes Stück Teig, wälgert es rund zusammen, rollt es zu einem Deckel oder Oberblatt aus, bestreicht den Rand von dem Pastetenboden rundum wohl mit Eiern, macht den Deckel überher und drückt ihn allenthalben zierlich an, daß die Pastete eine gute Form bekomme. Dann wird rund herum der Rand abgeschnitten, so weit es nöthig ist; vom übrigen Teige kann man einen krausen und bunten Rand um die Pastete machen. Der Rand muß ein wenig höher, als die Pastete seyn, damit eine vollkommene Sauce in die Pastete gegeben werden könne. Auch kann man einen kleinen Deckel etwas bunt ausschneiden und oben darüber herlegen oder sonstige beliebige Zierrathen daran machen, und mit Eiern bestrichen, im Backofen oder einer Tortenpfanne gar backen. Wie lange eine solche Pastete backen muß, kann man leicht wissen, nachdem die Sachen jung oder alt sind. So kann man von allen vorkommenden Sachen eine aufgesetzte Pastete machen, entweder in einer Tortenpfanne, oder auf einer eisernen Platte, wie man will. Auch ist noch anzumerken, daß man von dem Teig eine Art von Röhre in der Mitte auf den Deckel legt, worin man einige Streifen Teig läßt, und die etwa durch-

geflechtet auf die Pastete legt. In die Röhre schneidet man nachher ein Loch.

C. Butterteig zu Torten und Pasteten.

Man nimmt auf jedes Pfund Butter ein Pfund Mehl, ein Ei und etwas Franzbranntwein und Wasser (aber noch mehr Wasser als Branntewein), legt das Mehl auf den Tisch oder Backbrett, macht in der Mitte ein Loch, gießt den Branntewein, das Wasser und Ei da hinein, arbeitet es mit den Händen wohl durch und rollt ihn mit dem Rollholz auseinander, wäscht alsdann die Butter wohl aus, die einige Stunden zuvor im Wasser liegen muß, legt sie alsdann Stückweise auf die Hälfte des ausgerollten Teiges, schlägt die andere Hälfte überher, rollt dieses mit dem Rollholze wohl durch, schlägt die beiden Enden in der Mitte zusammen und rollt es noch einmal aus. Dieser Teig kann zu Torten und kleinen Pasteten gebraucht werden.

D. Zusammensetzung der Pasteten in mürbem Teige.

Die Pasteten werden alle in Torten oder Pastetenpfannen gemacht, auch alle Sachen gehörig präparirt. Nachdem die Sachen sind, verfertigt man auch den Teig, nämlich von feinen jungen Sachen macht man auch gerne einen feinen mürben Teig, oder auch einen Blätterteig, welchen man am liebsten mag. Zu gröberen Sachen aber, als Hasen, Wild, wilden und zahmen Enten, macht man einen mürben Teig von feinem oder ordinärem Mehl, auf jedes Pfund rechnet man ein halbes

Pfund Butter, welche vorher gut gewaschen seyn muß. Diese Butter wirft man Stückweise unter das Mehl, und mengt es auf einem Backtisch gut durcheinander. Dann macht man in der Mitte ein Loch, schlägt drei oder vier Eier hinein, und netzt es, wohl durchgemengt, mit kaltem Wasser an; das Wasser wird allmählig zugegossen, daß der Teig nicht zu weich, sondern recht steif und zähe werde. Will man ihn aber recht mürbe haben, wie zu gegenwärtiger Pastete, so nimmt man etwas feineres Mehl und etwas mehr Butter. Man kann diesen Teig so fein machen, wie zu Torten nöthig ist. Wem nun diese aufgesetzten Pasteten nicht gefallen, sondern wer den Teig, welcher bei Einigen das Beste ist, mitessen will, der mache seine Pasteten also: Man nimmt einen Bogen Papier, schneidet ihn nach der Größe der Pfanne, legt solchen unten ein, nachdem einen mürben Teig oder Blätterteig, wie man es haben will, verfertigt, und einen Boden oder Unterblatt davon auf das Papier in die Pfanne gelegt, der nicht zu dick oder zu dünne ist. Dann die dazu in Bereitschaft gehaltenen Sachen ordentlich und zierlich mit Speckscheiben eingelegt, wie angezeigt wird; dann einen Deckel oder Oberblatt darüber gemacht, der gleichfalls weder zu dünne noch zu dick ist, nachdem die Pastete und die Sachen sind, aber erstlich den Rand wohl mit Eiern bestrichen, dann rundum zierlich angedrückt, den Teig nach der Höhe des Randes der Pastetenpfanne rundherum glatt abgeschnitten, mit einem Messerrückeu eingekrauset, auch einen kleinen ausgeschnittenen Deckel darüber gemacht, dann unten

und oben im Feuer mit guter Aufsicht gar gebacken.

E. Mandelteig.

Die Mandeln werden abgebrühet, in kaltem Wasser gewaschen und gestoßen, hernach in ein wenig Eiweiß, welches mit Pomeranzenblüthewasser gepeitschet worden, vermischt, und solches wiederholt man während dem Stoßen, damit die Mandeln kein Oel geben. Wenn sie nun gehörig klein gestoßen worden, wird der Teig aus dem Mörser genommen, und, um denselben zu trocknen, in einer Pfanne ans Feuer gesetzt, zuvor aber gestoßener Zucker dazu geschüttet, und zwar zu jedem Pfunde Teig ein halb oder dreiviertel Pfund Zucker, solches mit einem Spatel (Löffel von Holz) wohl vermengt, so lange umgerührt, bis der Teig nicht mehr an die Pfanne backt, oder wenn man die Hand umgekehrt auf den Teig legt, solcher daran nicht mehr anhängt. Alsdann wird der Teig aus der Pfanne gethan, und auf einem Tisch mit etwas gestoßenem Zucker mit den Händen bearbeitet. Hierauf läßt man den Teig, ehe er gebraucht wird, ein wenig still liegen, hernach kann man sich desselben zum Boden der Pasteten bedienen. Er kann auch sonst noch auf mancherlei Weise gebraucht, glaciret, durch die Spitze gegeben und sonst verschiedenes daraus formirt werden. Das, was dabei abgeschnitten wird und übrig bleibt, kann man, wenn es trocken geworden, mit etwas Eiweiß im Mörser stoßen, um selbiges wieder zu erweichen, und daraus kleine Galanterieen verfertigen.

1. Pastete von jungen Hühnern oder Kalbfleisch.

Man schneidet, nach Verhältniß der Personen, vier bis sechs abgeschlachtete und gesäuberte junge Hühner in Viertheilchen, oder verfährt mit dem Kalbfleische eben so. Hiernach zerläßt man in einer Casserolle oder Schmortiegel ein Viertelpfund Butter; schneidet und thut einige Zwiebeln oder Chalotten, etwas Lorbeerblätter, und auch noch andre feine Kräuter, Thymian u. s. w. hinzu. In ein Läppchen bindet man ein halbes Loth Nelken-Pfeffer und ein halbes Loth Nelken, und legt dies, nebst den zubereiteten Hühnern oder dem Fleische, mit etwas Salz, einer in Scheiben geschnittenen Citrone und etwa einer Viertelkanne Wasser in eine Casserolle; legt eine Stürze darauf; verklebt sie mit Roggenmehlteig nnd Papierstreifchen, und läßt Alles zusammen etwa eine Stunde kochen. Dann legt man die Hühner oder das Fleisch in eine Schüssel, gießt die Brühe durch einen Durchschlag, und macht eine Art von Klößchen, wie man sie wünscht. Nun hackt man gekochtes Kalbfleisch oder Braten mit einigen Chalotten recht klein, reibt ein Stück Butter zu Schaum, thut das Fleisch und einige Eier mit etwas Semmelkrumen hinzu, und rührt Alles gut untereinander. Aus dieser Masse macht man längliche, fingerdicke Würstchen, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle braun werden, die Würstchen darin gelbbraun braten und legt sie auf eine Schüssel. Jetzt verfertigt man einen Blätterteig, legt davon einen breiten Rand

in eine zinnerne Schüssel, belegt den Boden der Schüssel mit einem halben Pfunde frischer Butter, legt hierauf die jungen Hühner und gebratenen Würstchen nebst Klößchen, auch wohl Fleisch von ausgebrochenen Krebsen, oder die Schwänze; ferner Kappern, Champignons, einige kleingehackte Chalotten mit dazu, und legt das Fricassee, einige Stücken Butter, Klöße, Würste, Citronenscheiben ꝛc., eines auf das Andere schichtweise, bis man damit fertig ist. Ist Alles voll, so gießt man einige Löffel voll Fleischbrühe dazu. Hierauf macht man von Blätterteig einen Deckel, anderthalb Finger dick, legt ihn über die ganze Schüssel, und dies Fricassee, und verklebt Alles mit Teig auf der Schüssel, verziert auch den übrigen Rand mit beliebigen Stückchen von Blätterteig, bestreicht den Deckel mit Eidotter und etwas Wasser, und läßt nun diese Pastete in einem Ofen bei guter Hitze gar backen. Ehe sie auf den Tisch getragen wird, macht man die übrige Fricasseebrühe und etwas Krebsbutter heiß, quirlt darinnen vier Eidotter und etwa vier Löffel voll heißes Mehl, thut dies mit einer Tasse voll Kappern durch eine eingeschnittene Oeffnung zur Hälfte in die Pastete, und macht die Oeffnung wieder zu. Die andere Hälfte Sauce aber giebt man in einer Sauciere mit auf. Eben so verfährt man auch mit andern Fleisch-Arten.

2. Pastete von jungen Tauben.

Man schneidet die Tauben in Viertel, beizet sie, wie oben gesagt worden ist, und macht einen Teig zur Pastete fertig. Auf das Unterblatt legt

man einige Speckscheiben, macht ein Gehack von Leber, streicht hiervon unten etwas ein, legt das Fleisch darauf, und vom Gehack thut man etwas dazwischen, und streicht es oben darauf. Dann macht man von ebendemselben Teige einen Deckel darüber, und bäckt die Pastete gar. Beim Anrichten kann man eine Sardellen-Sauce dazu machen, sie in die Pastete angießen, und sie noch eine kurze Zeit damit im Ofen stehen lassen.

3. Wildpret-Pasteten.

Man kocht das Wildpretfleisch weich, und schneidet es entweder in Stücke, oder hackt das abgelösete Fleisch und einige Chalotten und frisches Speck, und vermischt es mit gestoßenen Nelken und Nelkenpfeffer. Hernach macht man auf eine zinnerne Schüssel einen Rand von Blätterteig; legt auf den Boden abgerupfte Butterstückchen: füllt das Gehackte oder legt die Fleischstückchen darein und dies so vielfach über einander, als es für die Personenzahl nöthig ist. Dann macht man den Deckel darüber; bestreicht ihn mit Eidotter, und bäckt die Masse bei starker Hitze. Nun brennt man in einem Stücke Butter einige Löffel Mehl braun; thut einige gehackte Zwiebeln dazu, gießet etwas Fleischbrühe hinein, vermischt damit noch ein halbes Loth gestoßene Nelken, eben so viel Nelkenpfeffer, ein Viertelpfund Zucker, zwei Obertassen voll Weinessig, und läßt dies mit einander kochen: seihet es durch ein Haarsieb; wirft zu dem Durchgeseiheten eine in Scheiben geschnittene Citrone, einige Löffel Kappern, einige geschnittene

Champignons, und ein Stück Butter. Dies alles zusammen läßt man aufkochen, schneidet ein Loch in die Pastete, gießet etwa die Hälfte von dieser Sauce hinein, und macht das Loch wieder zu. Die übrige Sauce giebt man mit der Pastete auf die Tafel.

4. Pastete von Rinderbraten.

Man bratet ein derbes Stück Rindfleisch etwas auf dem Roste, schneidet es in Stücke, und legt es in eine von Wasserteig verfertigte Pastetenform mit Ingwer, Pfeffer und Citronenscheiben, und läßt es gehörig backen.

5. Pastete von Schinken.

Nachdem man einen groben Pastetenteig verfertigt hat, muß man einen 8 bis 9 Pfund schweren Schinken, der 8 Tage im Salze gelegen, und 4 Tage geräuchert ist, die Nacht zuvor in Wasser ausziehen lassen, und die Schwarte und alles überflüssige Fett davon geschnitten haben. Dann macht man von 2 Pfund Kalbfleisch, worunter man ein halbes Pfund gewaschener Trüffeln und 2 Handvoll blanchirter Champignons mit hackt, eine Farce, giebt auch noch einige Löffelvoll kräftiger Jüs dazu, streicht 2 Finger hoch davon auf den Boden der Pastete, legt den Schinken darauf, giebt einen Anrichte-Löffel voll Jüs darüber, und bedeckt ihn mit der übrigen Farce. Man legt nun Speckscheiben oben auf, bedeckt das Ganze mit dem Deckel der Pastete, und läßt solche im Backofen

oder in einer Tortenpfanne in 4 bis 4½ Stunde gar werden.

6. Pastete von Hammelkeule.

Man ziehet von einer Hammelkeule Haut und Sehnen ab; schneidet das Fleisch in dünne Scheibchen, und klopft diese mit dem Messerrücken. Nun macht man ein beliebiges Gehack, und von mürbem Teige eine Pastetenform, thut an das Fleisch etwas Salz, Weinessig und klein gestoßenes Gewürze; legt von dem Gehack etwas auf dem Boden der Pastete, auf dieses Fleisch, hernach wieder Gehack, und fährt damit wechselsweise so lange fort, als man Fleisch und Gehack hat. Oben darauf legt man Speckscheiben; macht einen Deckel, und bäckt nun die Pastete. Die Sauce kann von Citronen und Chalotten zubereitet werden, welche in die Pastete dann gegossen wird, wenn man sie auftragen will.

7. Pastete von Enten.

Man schneidet die Enten auf den Rücken auf, löset die Knochen bis auf die Schenkel ab; macht Schnittchen in die Brust, und spickt sie mit Speckstreifchen; bestreut sie in- und auswendig mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Nelken, Muscatennuß, gestoßenem Speck und Speckstreifen, thut sie hernach in eine Pastete, läßt sie 2 Stunden backen, und giebt sie kalt.

8. Pastete von Aal.

Man macht den Aal rein; reißet ihn; schneidet ihn in Stücke, die ungefähr einen kleinen Fin-

ger lang sind; sprengt ihn mit Salz ein; läßt ihn einige Stunden liegen; trocknet ihn ab, und legt ihn in eine Beize, in der er liegen bleibt, bis er zur Pastete gebraucht wird. Nun macht man ein Gefüllsel von einem Stücke Aal mit Champignons, Chalotten, Petersilie, guten Kräutern, wie Thymian, Basilicum u. s. w., frischer Butter und Gewürzen. Hierauf macht man eine Pastete von mürbem Teig; belegt den Boden derselben mit dem Gefüllsel; auf das Gefüllsel werden Aalstücken dick über einander gelegt, und mit guten Kräutern und Gewürz bestreut. Hiezu kommt auch noch frische Butter. Dann verschließet man die Pastate mit einem Deckel von eben demselben Teig, aus dem die Pastetenform gemacht worden ist; bestreicht sie mit Eiern, und läßt sie im Ofen gar werden. Die Sauce bereitet man von den Champignons, Trüffeln, Kreqsschwänzen, Karpfenmilch und andern ähnlichen Dingen zu. Die Sauce wird in die Pastete, wenn sie gar ist, geschüttet, und die Pastete selbst hernach aufgetragen.

9. Hecht-Pasteten.

Der Hecht wird wie der Aal gereinigt, gerissen, in Stücke zerlegt, eingesalzen und einige Zeit hingestellt. Eben so wird zum Hecht eben dasselbe Gefüllsel, wie zum Aale gemacht; nur daß Lorbeerblätter wegbleiben. Auch muß die Pastete mehr länglich, als rund gemacht werden. Hat sie ungefähr eine Stunde im Ofen gestanden; so kann man halb Essig und halb Wein zugießen, und, nach Beschaffenheit ihrer Größe, sie andert-

halb bis zwei Stunden backen lassen. Soll der Hecht ohne Gräten seyn: so bereitet man ihn so zu: man schuppt ihn; nimmt die Gräten heraus, und zieht die Haut über den Rücken behutsam so ab, daß Kopf und Schwanz daran bleiben. Dann macht man ein Gefüllsel von dem gehackten Fischfleische mit Pfeffer, Salz, Muscatennuß, Kräutern, klein gehackten Zwiebeln oder Chalotten, frischer Butter, Karpfenmilch, Champignons und Austern. Dies thut man in die Haut des Hechts, und legt sie so zusammen, daß es scheint, als wäre der Hecht noch ganz. Nun thut man den Hecht in eine zubereitete Pastete; legt die Champignons um den Hecht nebst frischen Austern; läßt sie so bei gelindem Feuer backen, und drückt zuletzt noch Citronensaft hinzu. Man kann auch, wenn man will, klein gehackte Sardellen dazu thun.

---

12. Kuchen und ander Gebackenes.

Allgemeine Anmerkung.

Hat man einen Ofen, worin das Backwerk gar gemacht werden kann, so versucht man die Hitze desselben mit einem Blatte Papier, welches man hinein legt; wird es hellgelb und biegt es sich krumm zusammen, so hat der Ofen den gehörigen Grad der Hitze, in welcher die mehrsten Sachen gebacken werden. Ist nun ein Backwerk, welches steigen soll, in den Ofen gesetzt, so muß es ruhig

auf derselben Stelle bis zum völligen Garwerden stehen bleiben, geschieht dieses nicht, so fällt es augenblicklich und hebt sich nicht wieder. Werden diese Art Torten in der Tortenpfanne gebacken, so darf man den Deckel nicht zu oft aufheben, weil dadurch das Fallen derselben herbei geführt und das Steigen verhindert wird. Um nun zu sehen, ob diese Torten gehörig gar gebacken sind, so sticht man mit einem kleinen hölzernen Spieße in die Mitte derselben, bleibt an diesem noch Teig hängen, so müssen sie noch backen. Ist der Spieß aber trocken, so sind sie gar. Bevor die Masse in die Form gefüllt wird, muß solche mit Butter ausgestrichen und mit Zwiebackskrumen bestreut, oder auch mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, ausgelegt werden.

1. Butter-Kuchen.

Auf 2 Pfund feines Mehl rechnet man ein gutes Pfund Butter, zwei ganze Eier, ein halbes Quartier lauwarme Milch, vier Löffelvoll guten Gest, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Caneel, acht Loth gut gewaschene und blanchirte Corinthen und acht Loth gestoßenen Zucker. Nachdem man einen Teig von diesen Sachen gemacht hat, wird er einen Fingerdick ausgerollt, der Rand umgeschlagen und mit gekochten Rosinen gefüllt. Man stellt den Kuchen an einen warmen Ort und sobald er aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter und bestreuet ihn mit gehackten Mandeln, gestoßenem Zucker und Caneel. Nun setzt man ihn in

den heißen Ofen und bäckt ihn in einer Stunde gar.

2. Aepfel-Kuchen mit Brod.

Wenn man einen guten Theil Borstorfer Aepfeln geschält hat, schneidet man sie in dünne Scheiben und nimmt das Kernhaus heraus, setzt sie dann mit etwas Weißwein, Zucker, gestoßenem Caneel, der abgeriebenen Schale einer Citrone zu Feuer, und läßt sie zu einem dicken Brei kochen. Alsdann reibt man einen Theil groben Brodes, röstet es in einer Casserolle gelbbraun, vermischt es dann mit gestoßenem Zucker, gestoßenem Caneel und der abgeriebenen Schale einer Citrone. Nun bestreicht man eine Reiskuchen-Form dick mit ausgewaschener Butter, streuet einen Finger dick des geriebenen Brodes darin herum, drückt es mit der Hand rund herum an, damit es festsitzt, füllt das Aepfelmus hinein, bestreut es dick mit dem gerösteten Brode, drückt es mit der Hand fest, legt einige Stücke ausgewaschener Butter darauf und bäckt den Kuchen in einer halben Stunde bei gelindem Feuer gar.

3. Zwetschen-Kuchen.

Man reibt von 2 Semmeln die Krumen zu einem halben Quartier dicken sauren Rohm, 15 Loth gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenem Caneel, 2 ganzen Eiern und 6 Eidottern. Dieses wird auf dem Feuer so lange geschlagen, bis es gar ist. Dann vermischt man es noch mit 6 Eidottern und dem Safte von 2 Citronen. Nun rollt man einen

Teig (wie in № 1 beschrieben, aber ohne Corinthen) zum Kuchen nicht zu dick aus, und wenn er aufgegangen ist, füllt man den Creme darüber, legt geschälte, ausgekernte Zwetschen darauf, bestreut sie stark mit Zucker und Caneel, und bäckt den Kuchen langsam gar.

4. Kirsch-Kuchen.

Man weicht für drei ßl. Semmel in Milch ein, rührt dann anderthalb Pfund Butter mit dem Gelben von acht Eiern zu Schaum und giebt Zucker, Caneel und Citronenschale hinzu. Das Brod wird nun ausgedrückt, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen und die ersten Sachen hinzu gerührt. Dann giebt man die Masse in einen Reif, belegt selbige mit ausgekernten Kirschen, legt noch etwas in kleine Stückchen gepflückte Butter darauf, bestreuet das Ganze stark mit Zucker und Caneel und oben auf mit fein gestoßenem Zwieback und läßt den Kuchen langsam gar backen.

5. Pfirschen- oder Aprikosen-Kuchen.

Man bereitet diese auf dieselbe Art, wie den Zwetschen-Kuchen № 3.

6. Puffer.

Man rührt 5 ganze Eier zu 1½ Pfund geschmolzene Butter, fügt noch hinzu 2 Obertassen voll Rohm, die abgeriebene Schale einer Citrone, ein halbes Pfund gut gereinigte Corinthen und

ein halbes Pfund Rosinen, 8 Loth gestoßenen Zucker, 3 Löffel voll dicken Gest, und etwas gestoßene Cardamom. Dieses rührt man gut durch einander und giebt zuletzt anderthalb Pfund Mehl hinzu. Will man den Puffer noch besser verfertigen, so kann man etwas in Würfeln geschnittene Sucade zugeben. Man füllt die Masse in eine gut zubereitete Pufferform, läßt solche an einem warmen Orte aufgehen, und bäckt den Puffer in einem heißen Ofen oder in der Tortenpfanne in 2 Stunden gar.

7. Biscuit.

Das Gelbe von sechszehn Eiern wird in eine Casserolle geschlagen und mit ein Pfund durchgesiebten Zucker eine Stunde gerührt. Hierauf rührt man das Weiße von den sechszehn Eiern zu Schnee geschlagen dazu, auch die abgeriebene Schale einer Citrone, und zuletzt dreiviertel Pfund vom allerfeinsten Mehl. Diese Masse giebt man in eine dazu präparirte Form, und backt solche mit mäßiger Hitze gar, welches in einer Stunde geschehen ist.

8. Aepfel-Torte.

Wenn man einen Teig wie Seite 149 C. beschrieben, von dreiviertel Pfund verfertigt hat, so rollt man einen Boden zwei Messerrücken dick aus, legt auf die Mitte desselben die Krumen eines Zwiebacks und läßt am Rande einen Raum von zwei Finger breit frei. Nun schälet man acht Pigeon-Aepfel, schneidet sie in vier Theile und das

Kernhaus heraus, und dann in ganz feine Scheiben wie Mohnblätter. Alsdann verlieset man zwölf Loth Corinthen, wäscht solche, trocknet sie rein ab und melirt sie unter die Aepfel. Man hackt nun acht Loth süße abgezogene Mandeln und die Schale einer Citrone ganz fein, stößt auch zwölf Loth Zucker und ein Quentchen Caneel recht fein. Diese letzten vier Theile mengt man zusammen, legt die Hälfte davon auf die Zwiebackskrumen, darauf die Aepfel, und dann die andere Hälfte von den zusammengerührten Sachen. Nun bestreicht man den überstehenden Rand mit geschlagenem Ei, belegt die Torte mit einem ausgeschnittenen Deckel, oder mit einem Gitter von Glätterteig, und darum einen zwei Finger breiten Rand. Man bestreicht das Ganze mit Ei und bäckt die Torte in einer Stunde bei schnellem Feuer gar.

9. Kirschen-Torte in Blätterteig.

Aus anderthalb Pfund Kirschen werden die Steine genommen, alsdann setzt man sie mit einem halben Pfunde Zucker auf's Feuer, läßt sie gar kochen und giebt sie nun auf einen Durchschlag, damit sie ablaufen. Dann verfertigt man einen Blätterteig und daraus eine Torte, legt nun die Kirschen darauf und bestreuet sie mit Zucker nnd Caneel. Diese setzt man in eine Tortenpfanne und läßt sie eine Viertelstunde backen. Während dem bereitet man einen Creme von acht kleingerührten Eidottern, acht Loth gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Caneel, der abgeriebenen Schale

einer Citrone, acht gestoßenen Zwiebäcken und dreiviertel Quartier sauren Rohm. Dieses rührt man gut durcheinander und vermischt es mit dem Schnee von acht Eiern. Dieser Creme wird roh auf die Kirschen in der Torte gefüllt, mit Zucker und Caneel bestreut und nun bei starkem Feuer im Ofen oder in der Tortenpfanne gar gebacken.

10. Zwetschen-Torte.

Man schält sechszig Stück Zwetschen und nimmt die Kerne heraus. Nun verfertiget man eine Torte von mürbem Teig, füllt solche mit den geschälten Zwetschen, bestreuet sie stark mit Zucker und Caneel, schiebt sie dann in den Ofen und läßt sie eine Viertelstunde backen. Alsdann verfertiget man eine Creme, wie in № 9 bei der Kirschentorte beschrieben ist, füllt solche auf die Zwetschen und bäckt sie völlig gar.

Von Pflaumen oder Reineclauden kann man die Torte auf dieselbe Art zubereiten.

11. Süße Mandeln-Torte.

Man nimmt ein Pfund fein geriebenen Zucker und ein Pfund süße Mandeln, worunter vier Loth bittere seyn müssen. Die Mandeln zieht man ab und stößt sie mit etwas Eiweiß fein. Dann rührt man sie mit zwanzig Eidottern und ein Weinglas voll Franz-Branntwein auseinander, giebt auch den Zucker hinzu, und rührt nun alles unaufhörlich eine Stunde. Alsdann fügt man das zu Schaum geschlagene Eiweiß von zwölf Eiern, zehn Loth gestoßene Zwiebackskrumen und

die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, mengt es gut durcheinander und giebt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebackskrumen bestreuete Form, und bäckt die Torte in einer Tortenpfanne oder im Ofen in 1½ Stunde gar.

12. Schneebälle.

Man setzt 1 Quartier Milch mit 1 ℔ Butter auf's Feuer, und wenn solche kocht, rührt man 1 ℔ Mehl hinein, welches man so lange rührt, bis es von der Casserolle abläßt. Wenn solches erkaltet ist, so rührt man noch hinzu 9 ganze Eier und 6 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Muscatenblüthe, gestoßenen Caneel, 6 Loth gestoßenen Zucker und mengt alles gut durch. Nun sticht man mit einem Löffel Klöße aus und bäckt sie mit ausgewässerter Butter oder Schmalz aus, und bestreuet sie dann mit Zucker und Caneel.

13. Hirschhörner.

Man nimmt zu einer Schüssel voll 8 Eidotter, 6 Löffel voll süßen Rohm, 3 Eßlöffel voll Franzbranntwein, einen Löffel voll geschmolzener Butter, 1½ ℔ gestoßene süße Mandeln, nebst einigen bitteren und 16 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker. Diese Masse wird durcheinander gerührt, und dann noch mit 1 ℔. Mehl vermischt, alsdann mit einem Rollholze ausgerollt und ihr die Form eines Hirschhorns gegeben. Dieses wird wie die Schneebälle gar gebacken.

14. Mandel-Brod.

Man rührt 16 Eidotter mit 16 Loth gestoßenem Zucker eben, giebt dann 6 Loth süße und

2 Loth bittere gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und ein halbes Loth gestoßenen Caneel dazu. Nun vermischt man es mit 3 Loth guten Mehls und 2 Loth Stärke, mengt es gut durch und fügt zuletzt den Schnee der obigen 16 Eier hinzu. Dann bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn in die Tortenpfanne, füllt die Masse darauf und läßt solche langsam gar backen. Wenn das Mandel-Brod gar ist, schneidet man es in lange Streifen und servirt es.

15. Braune Kuchen.

Hiezu nimmt man 12 ℔ Mehl, 12 ℔ Syrup, 9 Loth Pottasche, 1 ℔ Nierentalg, 2 ℔ süße Mandeln, 16 Loth Succade, 16 Loth überzuckerte Orangenschalen, 4 Loth gestoßenen Caneel, 2 Loth gestoßene Cardamom und ein halbes Loth Nelken. Das Nierenfett wird mit dem Syrup warm gemacht, dann das Gewürz, wie auch die benannten andern Sachen, die erst fein geschnitten werden, und die in einer halben Bouteille Rosenwasser aufgelösete Pottasche hinzugegeben. Dann rührt man das Mehl langsam in den Syrup. Es muß gut und vorsichtig gerührt werden, sonst giebt es leicht kleine Klumpen. Nun muß der Teig eine Stunde mit einem hiezu verfertigten Holze in der Form eines Messers geklopft werden. Der Teig kann 8 Tage stehen bleiben. Man rollt davon Kuchen in beliebiger Form, legt sie auf Blech und bäckt sie im Backofen gar.

13. Vom Einmachen.

Allgemeine Anmerkung.

Jede Frucht hat bekanntlich ihre Zeit der Reife, diese muß man nicht vorüber gehen lassen, wenn man jene zum Einmachen gebrauchen kann. So wie es bei den mehrsten Früchten nicht rathsam ist, diese vor ihrer Reife einzumachen, so ist auch nicht gut, sie dazu erst überreif werden zu lassen. Für den ersten Fall finden zwar einige Ausnahmen statt, z. B. mit Aprikosen, Pfirschen, Pflaumen, Quitten, Wallnüssen u. s. w., diese sind aber in den folgenden Recepten angegeben. Bei den andern Früchten tritt der entgegengesetzte Fall ein: daß es diesen daher nachtheilig seyn würde, sie vor ihrer völligen Reife einzumachen. Auch bediene man sich nie zum Einmachen der Früchte mit Zucker des Ciders oder Frucht-Essigs, sondern nehme immer dazu guten, französischen Weinessig, weil dadurch der feine Geschmack erhöht wird. So auch muß man zum Einkochen der Früchte einen neuen irdenen Topf oder eine gut verzinnte Casserolle nehmen, und zur Aufbewahrung derselben kein Geschirr anwenden, in welchem Butter oder sonstiges Fett gewesen ist, weil dadurch die Früchte verderben würden. Die beste Aufbewahrung derselben geschieht in Gläsern oder in Steintöpfen. Wo es nöthig ist, kann man alles kochend hineingießen, wenn man die Töpfe und Gläser gehörig heiß macht. Man sehe dahin,

daß der Ort, an welchem man eingemachte Früchte aufbewahren will, zwar kühl, aber nicht feucht und dumpf ist. Besonders ist es nöthig, fleißig nachzusehen, ob sich das Eingemachte gut hält, damit man, wenn sich ja Schimmel oder sonst eine Verdorbenheit daran zeigt, dem Uebel noch bei Zeiten abhelfen kann. Ganz besondere Aufsicht erfordern die Früchte, die sehr viele Säure enthalten.

1. Himbeeren Gelee.

Auf ein Pfund frisch ausgepreßten Himbeeren-Saft nimmt man ein Pfund Zucker. Man tunkt den Zucker ins Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht, dann gießt man den Himbeeren-Saft dazu und schäumt ihn recht gut ab. Er muß nun so lange kochen, bis er ganz ausgeschäumt hat. Man füllt ihn in Gläser und läßt ihn ganz darin erkalten. Findet man nun am andern Tage den Gelee nicht gallertig genug, so wird er noch einmal aufgekocht. Wenn er nun wieder erkaltet ist, belegt man ihn mit einem in Franz-Brantewein getunkten Stückchen Papier und bindet die Gläser mit einer Blase zu. Auch kann man drei Theile Himbeeren- und ein Theil Johannisbeeren-Saft dazu nehmen. Das Verhältniß mit dem Zucker bleibt dasselbe.

2. Johannisbeeren-Gelee.

Man streift einen guten Theil hochrother Johannisbeeren von den Stielen ab, preßt solche durch

ein Tuch, nimmt auf jedes Pfund ausgepreßten Saftes 1 ℔ Zucker, und kocht solchen eben so, wie bei dem Himbeeren-Gelee angegeben ist.

3. Bickbeeren-Gelee.

Man setzt gut verlesene und gewaschene Bickbeeren auf's Feuer, zerquetscht sie mit einem Löffel, und läßt sie einigemale aufkochen; füllt sie nun in einen spitzen leinenen Beutel, und hängt solchen über eine Schale, damit der Saft hineinlaufe. Von diesem Safte nimmt man 3 Theile, und einen Theil ausgepreßten Johannisbeerensaft; rechnet auf jedes Pfund Saft ein ℔ Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben ist, kocht solchen mit etwas Wasser so lange, bis er Faden zieht, und gießt dann den Saft hinzu, und läßt beides zur Gallerte kochen. Dann füllt man den Gelee in Einmache-Gläser, und verfährt ferner damit, wie bei dem Himbeeren-Gelee angegeben ist.

4. Aepfel-Gelee.

Hiezu nimmt man noch nicht völlig reife Pigeon- oder sonst recht saftige Aepfel, wischt solche mit einem Tuche ab, und schneidet sie in acht Theile, jedoch ohne sie zu schälen. Nun setzt man sie mit so viel Wasser, daß sie darin bedeckt sind, auf Kohlenfeuer, läßt sie gar kochen, und dann zugedeckt eine Nacht ruhig stehen. Alsdann giebt man sie mit der Sauce in einen dazu verfertigten leinenen Beutel, und hängt solchen über ein Gefäß, damit der Saft hinein laufe, welches die Zeit von 1 bis 2 Tagen erfordert. Auf jedes Pfund dieses

ausgelaufenen Saftes rechnet man 1 ℔ Zucker, worauf die Schale von 2 Citronen abgerieben ist, wie auch den Saft derselben. Dieses setzt man zusammen auf's Feuer, und läßt es so lange kochen, bis es gallert. Nun füllt man den Gelee in Einmache-Gläser, und verfährt ferner damit, wie in der folgenden Nummer angegeben ist.

5. Kirschen-Gelee.

Man nimmt recht reife saure Kirschen, pflückt die Stengel davon und stößt sie mit den Kernen. Nun läßt man sie 24 Stunden stehen, preßt dann den Saft durch ein leinenes Tuch, und vermischt anderthalb Bouteillen dieses Saftes mit einer halben Bouteille ausgepreßten Johannisbeerensaft. Dann nimmt man zu jedes Pfund Saft 1 ℔ Zucker, läutert solchen, gießt nun den Saft hinzu, schäumt ihn gut ab, und läßt ihn eine Viertelstunde kochen. Man füllt ihn nun in Gläser, und wenn er erkaltet ist, belegt man ihn mit einem in Franzbranntwein getunkten Stück Papier, und bindet die Gläser mit einer Blase zu.

6. Saure Kirschen einzumachen.

Man nimmt zwei Pfund große saure Kirschen, schneidet die Stengel halb ab und legt sie schichtweise mit ein Loth ganzem Caneel und vierundzwanzig Nelken in ein Einmache-Glas. Dann setzt man zwei und ein halb Pfund Zucker auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, und gießt ihn kochend auf die Kirschen. Man läßt die Kirschen acht Tage so stehen, und nach Verlauf dieser Zeit setzt

man dieselben mit der Sauce auf's Feuer und läßt sie einmal aufkochen. Nun füllt man die Kirschen heraus, kocht die Sauce ganz dick ein und gießt sie dann heiß auf die Kirschen. Man bindet erkaltet das Glas mit einer Blase zu und stellt es an einen kühlen Ort.

7. Glas-Kirschen in Essig einzumachen.

Auf ein Pfund Kirschen, worin die Steine bleiben, nimmt man ein Pfund Zucker und ein Viertel-Quartier Weinessig. Der Essig wird mit ein halb Loth ganzen Caneel und zwölf Stück Nelken auf den Zucker gegeben, auf's Feuer gesetzt und gut abgeschäumt. Wenn er kocht, wird ein Theil der Kirschen hinein geschüttet, die auch abgeschäumt und durchgekocht werden. Sobald die Haut darauf platzt, sind sie gut und müssen dann heraus genommen werden. Nun giebt man wieder einen andern Theil Kirschen hinein und fährt damit so fort, bis die Kirschen alle gekocht sind. Alsdann läßt man die Sauce recht stark einkochen, und giebt auch die während dieser Zeit unter den Kirschen gezogene Flüssigkeit zu der Sauce. Sollte man die Sauce nach einigen Tagen zu dünne finden, so gießt man sie herunter, kocht sie nochmals auf, giebt dann die Kirschen in die heiße Sauce, schüttet sie behutsam um und füllt sie in ein Einmache-Glas, welches man gut zubindet.

8. Pflaumen in Essig.

Es werden reife Pflaumen genommen, die Stiele davongemacht, und wie die Essigkirschen behandelt.

9. Zwetschen einzumachen.

Zu zwei Schock Zwetschen, die recht groß und reif sind, nimmt man anderthalb Quartier Essig, drei Pfund Zucker, ein halbes Loth guten Caneel und 18 bis 24 Stück Nelken. Den Essig und Zucker setzt man zusammen auf's Feuer, schäumt ihn ab, giebt das Gewürz hinein, und wenn es kocht, so thut man die Zwetschen, die man gut abgewischt hat, dazu, läßt sie einigemale durchkochen, bis die Haut daran zu platzen anfängt, und nimmt sie dann mit einer Schaumkelle heraus. Die Sauce läßt man noch stark einkochen, bis sie wie ein dünner Syrup wird, giebt auch die noch unter den Zwetschen befindliche Flüssigkeit zu der Sauce und gießt diese dann kochend über die Zwetschen.

10. Zwetschen-Mus.

Man nimmt schöne reife Zwetschen, pflückt die Stiele ab, wäscht sie recht rein und läßt sie ablaufen. Alsdann nimmt man die Steine aus, setzt sie nun in einem kupfernen Kessel auf's Feuer und läßt sie vier Stunden unter fortwährendem Rühren kochen. Dann giebt man, je nachdem man viel oder wenig hat, in Scheiben geschnittene Citronen, ganzen Caneel, Gewürznelken und reife Wallnüsse, an denen die grüne Schale noch sitzt, hinzu. Nun läßt man es noch so lange unter stetem Umrühren kochen, bis es gut ist, welches man daran sieht, wenn man auf ein Stück Postpapier etwas Mus füllt: schlägt solches auf der

andern Seite nicht durch, so ist es fertig. Man füllt es dann in Steintöpfe, setzt solche eine Nacht in einen verschlagenen Ofen, damit eine Kruste oben auf kömmt, bindet diese fest zu, und verwahret sie an einem trocknen Orte.

11. Zwetschen und Pflaumen 3 bis 4 Monate lang frisch zu erhalten.

Man pflückt die reifen Früchte, bevor sie sich vom Stiele lösen, mit ihren Stielen an einem trocknen Tage ab, legt sie in einer luftigen Kammer ganz dünn auseinander und läßt sie hier zwei bis drei Tage ausdünsten. Schichtweise packt man sie nun zwischen Weitzen-Mehl in ein Fäßchen, jedoch so, daß eine die andere nicht berührt, und jede Frucht ganz mit Mehl umgeben ist. Sind die Gefaße angefüllt, so verdeckt man sie gut, um den Zutritt der Luft zu verhindern, und setzt sie dann in eine trockne kühle Kammer. Sollen nun die Früchte zur Tafel gebracht werden, so wischt man das Mehl rein davon ab, legt sie in ein Sieb und hält dieses über den Dampf von kochendem Wasser, jedoch in solcher Entfernung, daß die Früchte nur wenig vom Dampfe berührt werden. Dadurch erhalten sie nicht nur ihre Güte, sondern auch ihre vorige Schönheit wieder.

12. Bickbeeren einzumachen.

Nachdem die Bickbeeren gut verlesen, gewaschen und abgelaufen sind, nimmt man auf vier Pfund Beeren zwei Pfund Zucker, setzt solchen auf's Feuer und schäumt ihn gut ab. Alsdann

schüttet man die Bickbeeren hinzu, läßt solche eine Viertelstunde kochen, füllt sie dann heraus und kocht die Sauce noch eine Viertelstunde, welche dann zu den Bickbeeren gefüllt wird. Erkaltet füllt man sie in Bouteillen, pfropft und siegelt solche gut zu, und bewahrt sie dann liegend im Keller auf. Mit Syrup kann man sie auf dieselbe Art einkochen.

13. Kronsbeeren einzumachen.

Mann verlieset die Kronsbeeren, sucht alle kleinen Blätter heraus, wäscht sie und läßt sie trocken ablaufen. Dann wiegt man auf jedes Pfund Beeren ein Pfund Zucker, tunkt solchen in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn ab und läßt ihn zu einem dicken Syrup einkochen. Nun schüttet man die Kronsbeeren hinein, und wenn sie anfangen zu kochen, muß man sie abschäumen, und dann auf jedes Pfund ein Quentchen Caneel und einige Gewürznelken zugeben. Sie müssen nun noch aine Viertelstunde kochen und füllt man sie dann auf ein Sieb, worauf man sie ablaufen läßt. Das Abgelaufene giebt mnn zu der Sauce, welche zu einem dicken Syrup eingekocht wird. Dann füllt man die Kronsbeeren mit der Sauce in Einmache-Gläser, und wenn sie erkaltet sind, legt man ein in Franz-Branntwein getränktes Papier darauf und bindet sie zu. Man kann auch auf jeds Pfund Kronsbeeren ein halbes Pfund Zucker nehmen.

14. Gurken einzumachen.

Man nimmt zu diesen Gurken eine Sorte, die nicht ganz so groß ist, wie die zu den Salzgurken. Man wäscht sie und trocknet sie mit ei- Tuche ab und schneidet dann beide Spitzen von den Gurken ab. Nun verfertigt man eine Salzsöhle, die ein Ei trägt, und läßt die Gurken 24 Stunden darin liegen. Dann nimmt man sie heraus und wischt jede Gurke trocken, setzt sie mit so viel Weinessig, daß die Gurken darin bedeckt sind, in einem messingnen Kessel auf's Feuer und läßt sie einigemale darin aufkochen. Nun legt man sie schichtweise in den Einmache-Topf mit nachstehenden Gewürzen, als: schwarzen Pfeffer, Gewürznelken, in Scheiben geschnittenen Meerrettig und Dille, giebt dann den kochenden Essig darüber und wenn sie erkaltet sind, bindet man sie mit Papier zu. Diese Gurken kann man drei Wochen darauf schon gebrauchen; man nimmt sie aber vorsichtig mit einer Gabel heraus und halten sie sich dann ein ganzes Jahr.

15. Azia- oder Senf-Gurken einzumachen.

Am besten sind hiezu die langen Schlangen-Gurken. Man schälet solche, schneidet sie der Länge nach in vier Theile, nimmt mit einem silbernen Löffel die Kerne heraus, und schneidet dann jedes Viertel in der Mitte quer durch. Nun legt man sie in ein reines Gefäß, streuet verhältnißmäßig Salz dazwischen und läßt sie eine Nacht

damit stehen. Alsdann müssen sie auf einen Durchschlag ablaufen und mit einem reinen Tuche abgetrocknet werden. Auf vierzig bis funfzig Stück große Schlangen-Gurken rechnet man ein halb Loth Gewürznelken, anderthalb Loth Nelkenpfeffer, anderthalb Loth schwarzen Pfeffer, ein Loth gelbe Senfkörner, eine Stange Meerrettig, die in Würfeln geschnitten wird, 24 Stück Chalotten, die man abschälet und einmal durchschneidet, einige Lorbeerblätter und etwas Dille. Man legt nun die Gurken und das Gewürz schichtweise in einen hohen Topf und begießt das Ganze mit so viel kochendem Essig, daß alles damit bedeckt wird. Alsdann gießt man zwei Tage hinter einander den Essig noch einmal ab, und giebt ihn wieder kochend über die Gurken.

16. Essig-Gurken einzumachen.

Hiezu nimmt man die kleinsten Gurken, die man erhalten kann, woran der Stiel noch sitzen muß. Man bürstet solche mit kaltem Wasser recht rein, bestreuet sie mit Salz, mengt sie gut durch und läßt sie eine Nacht darin liegen. Dann trocknet man sie mit einem Tuche rein ab. Auf zwei bis drei Schock Gurken, je nachdem sie groß oder klein sind, rechnet man ein Loth Nelkenpfeffer, ein Loth schwarzen Pfeffer, ein Loth Gewürznelken, zwei bis drei Handvoll Perl-Lauch, oder Chalotten, etwas Dille und einige Lorbeerblätter. Nun legt man schichtweise die Gurken und das Gewürz in den zum Einmachen bestimmten Topf und gießt so viel kochenden Essig darauf, daß das

Ganze damit bedeckt ist. Drei Tage nacheinander gießt man den Essig jedesmal einmal ab, kocht ihn abermals auf und giebt ihn auf die Gurken, welche dann zugebunden im Keller aufbewahrt werden.

17. Salz-Gurken.

Man nimmt dazu mittelmäßige Gurken, und macht sie auf erwähnte Art rein. Wenn sie dann trocken geworden sind, so nimmt man eine Kruke oder ein kleines Faß, legt auf den Boden desselben Wein-, Weinkirschen- und Lorbeerblätter, auf diese eine Lage Gurken, und streuet in Würfel geschnittenen Meerrettig und Dill dazwischen. Hi auf legt man wieder eine Lage Blätter, und so eins ums andere, bis das Gefäß voll ist; das Letzte müssen aber Blätter seyn. Alsdann setzt man Wasser mit hinlänglichem Salze an's Feuer, läßt solches aufkochen, abkühlen, giebt es auf die Gurken, macht das Gefäß zu, und verwahrt es an einem kühlen Orte.

18. Vitsbohnen einzumachen.

Die Schwert- oder Fleisch-Bohnen sind zum Einmachen die besten. Man muß von all diesen Sorten aber recht junge nehmen, und sie bei trocknem Wetter pflücken. Nachdem sie abgezogen und fein geschnitten sind, vermengt man zwei Handvoll Vitsbohnen mit einer Handvoll Salz und packt sie dann in einen Steintopf, in welchem man sie eine Nacht stehen läßt. Am andern Tage giebt man noch so viel mit Salz vermengte Vitsbohnen hinzu, daß der Steintopf ganz gefüllt

ist. Nun legt man gut abgewischte Wallnußblätter einen Finger hoch darauf, belegt sie mit einem Deckel, beschwert die Bohnen mit einem reinen Kieselsteine, und verwahrt sie im Keller. Wenn der Topf angebrochen wird, wirft man alle Blätter weg, wäscht den Stein und Deckel ab, und legt nun, nachdem man die Vitsbohnen zum Gebrauch heraus genommen hat, ein reines leinenes Tuch nebst Deckel und Stein darauf. Jedesmal, wenn man Vitsbohnen heraus nimmt, muß der Tuch sowohl, wie Stein und Deckel, reingewaschen werden.

19. Grüne Vitsbohnen zu trocknen.

Wenn man Vitsbohnen abgezogen und fein geschnitten hat, giebt man sie in kochendes Wasser, läßt sie mit Salz einigemale überkochen, und dann auf einem Tischlaken ausgebreitet ablaufen. Hierauf werden sie im Backofen binnen 24 Stunden getrocknet. Man bewahrt sie dann in Schachteln, und will man Gebrauch davon machen, so wässert man sie 24 Stunden vorher in weichem Wasser ein, und behandelt sie dann ganz so, wie frische Vitsbohnen.

20. Grüne Gemüse in Bouteillen einzumachen.

Bei heiterer Witterung sammle man eine beliebige Quantität Gemüse, als: junge Bohnen, junge Erbsen, Zuckererbsen und Spargel. Diese Früchte bereitet man so zu, als wenn man sie kochen wollte, jedoch werden Erbsen und Bohnen

nicht gewaschen. Der Spargel muß jedoch, nachdem er geschälet, abgewaschen und so rein abgetrocknet werden, daß man gar keine Feuchtigkeit mehr daran bemerkt. Erbsen und Bohnen werden nun in Bouteillen mit weiten Hälsen, der Spargel aber in Einmache-Gläser, die eine nicht zu große Oeffnung haben, gefüllt, doch ohne die Gemüse zu drücken, welches man am besten durch öfteres Schütteln der Bouteillen vermeiden kann. Sind die Bouteillen nun gehörig gefüllt, so verstopft man sie mit gut passenden neuen Korkstöpseln, setzt sie in einen großen Kessel, welchen man so weit mit kochendem Wasser füllt, daß dasselbe bis an den Hals der Flasche reicht, und legt dann ein gelindes Feuer unter den Kessel, bis das Wasser siedet. Dieses Sieden unterhält man eine Viertelstunde, nimmt dann das Feuer weg, und läßt alles erkalten. Die Flaschen werden hierauf aus dem Wasser genommen und mit Pech gut verpicht, so daß der Eintritt der Luft in die Flaschen gänzlich vermieden wird, worauf man sie im Keller oder an einem andern kühlen Orte aufbewahrt. Die so eingemachten Gemüse kommen den frischen ganz gleich, und werden auch eben so, wenn man Gebrauch davon machen will, gekocht.

21. Sauren Kohl einzumachen.

Man nimmt hiezu dichten feinblätterigen Kohl, schneidet alle dicken Adern heraus, und hobelt ihn so lang und fein, als nur möglich. Auf eine große Molle voll geschnittenen Kohl rechnet man eine kleine Handvoll Salz und eine halbe

Handvoll Kümmel, mengt alles durcheinander, giebt es in ein Weißwein= oder Rum=Anker, und drückt den Kohl so lange mit der Hand nieder, bis Söhle darauf entsteht. Dann legt man auf den handhoch eingedrückten Kohl drei bis vier Borstorfer Aepfel, nun wieder eine Schicht angemengten Kohl, darauf Aepfel und so fort, bis das Faß gefüllt ist. Man muß aber den Kohl recht fest drücken, damit die Söhle ganz darüber stehe. Alsdann legt man drei Finger hoch Kohlblätter darauf, bedeckt solche mit einem runden passenden Brette und beschwert den Kohl mit einem schweren Stein. Nach Verlauf von sechs Wochen ist der Kohl zum Gebrauch gut. Nach dieser Zeit hebt man Stein und Brett ab, wirft die Kohlblätter und den darunter befindlichen schadhaften Kohl weg, und nimmt nun so vielen Kohl, als man bedarf, heraus, legt dann ein reines leinenes Tuch auf den Kohl im Fasse und darauf das gut abgewaschene Brett und den Stein. Jedesmal, wenn man Kohl gebraucht, müssen diese drei Theile rein gewaschen und wieder aufgelegt werden, und sobald man an die Aepfel kömmt, werden diese weggeworfen.

22. Fliedermus.

Hiezu nimmt man völlig reifen Flieder, streift die Beeren ab, setzt sie in einem Kessel auf's Feuer und läßt sie unter stetem Umrühren eine Stunde kochen. Dann gießt man den Flieder durch ein Sieb, damit die Haut und alle Kerne zurückbleiben, setzt den durchgelaufenen Saft wie=

der auf's Feuer, und läßt ihn unter beständigem Rühren so lange einkochen, bis er ganz dick und sämig ist. Nun füllt man ihn in Gläser und bindet sie mit einer Blase zu.

25. Weintrauben einzumachen.

Hiezu nimmt man eine gute Sorte Weintrauben, als: Muscateller, welche nicht zu reif seyn müssen. Man pflückt die Beeren von dem Stiele und wiegt auf jedes Pfund derselben ein Pfund Zucker, welchen man in's Wasser tunkt und auf's Feuer setzt. Nachdem er gut abgeschäumt ist, schüttet man die Trauben hinzu und läßt sie einigemale überkochen. Dann müssen sie auf einem Siebe ablaufen. Das Abgelaufene giebt man wieder zu der auf dem Feuer befindlichen Sauce, welche zu einem dicken Syrup eingekocht wird. Erkaltet wird nun die Sauce mit den Trauben in Einmache-Gläser gefüllt, mit einem in Franz-Branntewein getunkten Stück Papier belegt, und gut zugebunden.

23. Spargel einzumachen.

Man putzt den Spargel ganz rein, schneidet ihn, wie zum Gemüse, setzt einen breiten Topf mit Wasser an's Feuer; wenn dieses kocht, thut man den Spargel hinein und macht rasches Feuer, damit das Wasser nicht aus dem Kochen kommt. Wenn der Spargel zwei Mal aufgewallt, nimmt man ihn schnell heraus, und breitet ihn auf einem Tuche aus, bis er ganz kalt ist. Hierauf nimmt man Salz, vermengt den Spargel damit,

füllt das Glas voll und läßt es eine Nacht stehen. Hat sich am andern Morgen der Spargel gesetzt, so füllt man das Glas noch gehörig voll, verwahrt es mit Kork, bindet es noch gut zu, und setzt dasselbe in einen trocknen Keller.

24. Große Bohnen einzumachen.

Man nimmt die kleinste Sorte Bohnen, die noch recht jung und zart sind, hülset sie aus und pflückt die Keime ab; vermischt sie dann stark mit Salz, giebt sie in einen Steintopf, legt ein reines leinenes Tuch und einen hölzernen Teller darauf und beschwert sie dann mit einem Stein. Man kann die Bohnen auch, wenn man sie eine Nacht in Salz hat liegen lassen, in Einmache-Bouteillen füllen, sie fest zupfropfen und gut verpichen und dann im Keller aufbewahren.

26. Meerrettig zu trocknen.

Man schneidet ihn im Herbst und Frühjahr in ganz dünne Scheiben und läßt ihn schleunig trocknen. Hierauf stößt man ihn und giebt ihn durch ein Haarsieb. Seines flüchtigen Salzes wegen bewahrt man ihn in Wachspapier oder in Bouteillen. Vor dem Gebrauche quellt man ihn mit kaltem Wasser an. Hiedurch erhält er sogleich seine Stärke.

Inhalts-Verzeichniß.

Einige Vorschriften zur Vorkenntniß als Einleitung.

I. Von Suppen.

Fisch-Suppen.

Brod-, Mehl-, Milch-, Feldfrüchten-, Obst-, Wein- und Bier-Suppen.

2. Von Klößen.

3. Von Gemüsen.

4. Gekochte und gestovte Früchte.

5. Salate.

6. Von Fleischspeisen und Geflügel.

Wildpret.

7. Fische.

8. Von Saucen.

9. Von Pfannkuchen, Eierkuc[hen und] Puddings.

9. Von Ragouts, Fricassees und Fricandellen.

11. Pasteten.

12. Kuchen und ander Gebackenes.

13. Vom Einmachen.

